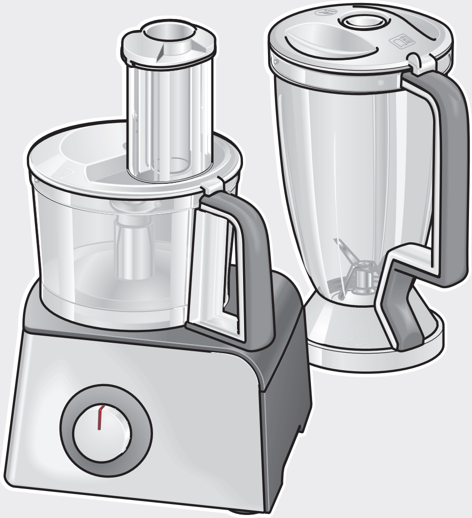
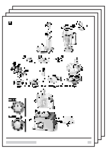
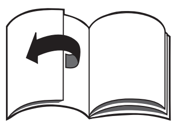


MCM41..
MCM42..

BOSCH

de	Gebrauchsanleitung	pt	Instruções de serviço
en	Operating instructions	el	Οδηγίες χρήσης
fr	Notice d'utilisation	tr	Kullanma talimatı
it	Istruzioni per l'uso	pl	Instrukcja obsługi
nl	Gebruiksaanwijzing	hu	Használati utasítás
da	Brugsanvisning	uk	Інструкція з експлуатації
no	Bruksanvisning	ru	Инструкция по эксплуатации
sv	Bruksanvisning	ar	تعليمات الاستخدام
fi	Käyttöohje		
es	Instrucciones de uso		





Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause BOSCH. Damit haben Sie sich für ein modernes, hochwertiges Haushaltsgerät entschieden. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.

Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen, siehe Abschnitt „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.
Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (**Bild M**).
Unterschiede sind gekennzeichnet.

Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Grundgerät **Bild A**

1 Drehschalter
  A MCM41..:
  0/off = Stopp
  M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.
  Stufe 1–2, Arbeitsgeschwindigkeit:
  1 = niedrige Drehzahl – langsam,
  2 = hohe Drehzahl – schnell.
  B MCM42..:
  0/off = Stopp
  M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.
  = Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar von niedrige bis hohe Drehzahl.

2 Betriebsanzeige (nur MCM42..)
  Leuchtet während des Betriebes (Drehschalter auf **M** oder).
  Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.

3 Antrieb

4 Zubehör-Schublade (Bild B)
  Zum Öffnen des Fachs den Knopf an der Unterseite des Gerätes drücken und Schublade herausziehen.
  Zum vollständigen Entnehmen das Fach leicht nach oben neigen und herausziehen.
  Beim Einsetzen das Fachs leicht nach oben neigen und dann bis zum Anschlag einschieben.
  Beim Arbeiten mit dem Gerät die Zubehör-Schublade geschlossen halten.

5 Kabelfach

Schüssel mit Zubehör

6 Schüssel
7 Deckel
  7a Stopfer
  7b Stopfereinsatz
8 Antriebsachse

Werkzeuge

9 Werkzeugträger
9a Universalmesser
9b Schlagscheibe
9c Knethaken
10 Trägerscheibe für Scheibeneinsätze
10a Schneid-Einsatz – grob (A)
10b Schneid-Einsatz – fein (B)
10c Raspel-Einsatz – grob (C)
10d Raspel-Einsatz – fein (D)
11 Pommes-Frites-Scheibe (E)
  (bei einigen Modellen)
12 Zitruspresse
13 Saftzentrifuge (bei einigen Modellen)

Mixer

14 Mixbecher
15 Deckel
  15a Trichter
  15b Nachfüllöffnung

Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
Gerät immer unter Aufsicht betreiben.
Kinder vom Gerät fern halten.
Kinder beaufsichtigen, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Personen (auch Kinder) mit verminderter körperlicher Sinneswahrnehmung oder verminderten geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen das Gerät nicht bedienen lassen, außer sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs des Gerätes durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
Nach jedem Gebrauch Netzstecker ziehen, ebenso vor dem Reinigen und Zusammenbauen, vor dem Verlassen des Raumes und beim Auftreten einer Störung.
Die Zuleitung darf nicht in unmittelbarer Nähe von scharfen Kanten und heißen Flächen liegen.
Reparaturen am Gerät, wie z. B. der Austausch einer beschädigten Zuleitung, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, weil so Gefährdungen vermieden werden können.
Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.
Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf **0/off**) und gezogenem Netzstecker wechseln.
Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Bedienen

Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten, stabilen und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel bis zur benötigten Länge aus dem Kabelfach herausziehen.
- Netzstecker einstecken.
- Beim Arbeiten mit dem Gerät die Zubehör-Schublade geschlossen halten.

Wichtige Hinweise

– Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten. Das Gerät niemals durch Drehen der Schüssel, des Mixers oder eines Werkzeugs ausschalten.
– Gerät nur einschalten, wenn Werkzeuge bzw. Zubehör vollständig montiert sind.

Schüssel mit Zubehör/Werkzeug

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer (7a) verwenden.
Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

Achtung!

Bei Arbeiten in der Schüssel kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel sowie aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.

Universalmesser (9a)

zum Zerkleinern, Hacken und Rühren.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.
Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer in der Zubehör-Schublade ablegen.

Schlagscheibe (9b)

für Sahne, Eischnee, Mayonnaise.

Knethaken (9c)

zum Kneten von Teig und zum Untermischen von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen).

Bild C

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse bis zum Einrasten in den Werkzeugträger drücken.
- Werkzeug einsetzen:
  - Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.
  - Universalmesser, Schlagscheibe oder Knethaken auf den Werkzeugträger setzen und loslassen.

Achtung!

Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

- Zutaten einfüllen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Flüssigkeiten durch den Stopfer nachfüllen. Stopfereinsatz kann als Messbecher benutzt werden.

Zerkleinerungs-Einsätze (10a–10d)

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten. Trägerscheibe bzw. Pommes-Frites-Scheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.

Schneid-Einsatz – grob (A)
Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten.

Schneid-Einsatz – fein (B)
Drehschalter auf hohe Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten.

Raspel-Einsatz – grob (C)
Drehschalter auf hohe Drehzahl stellen zum Raspeln von: Äpfeln, Karotten, Käse, Weißkohl.

Raspel-Einsatz – fein (D)
Drehschalter auf hohe Drehzahl stellen zum Raspeln von: Karotten, Käse.

Pommes-Frites-Scheibe (E)
zum Schneiden von Pommes Frites und Obstsalatzutaten.

Achtung!

Die Pommes-Frites-Scheibe ist nicht geeignet für die Verarbeitung von Hartkäse, Nüssen, Meerettich und Ähnlichem.

Bild D

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.

Je nach gewünschter Anwendung:

- Gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen. **Form und Lage des Einsatzes beachten (Bild D-5a)!**
- Trägerscheibe auf Antriebsachse aufsetzen.

oder:

- Pommes-Frites-Scheibe auf Antriebsachse aufsetzen. Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Langes und dünnes Schneidgut durch den Stopfer nachfüllen.

Achtung!

Schüssel entleeren bevor diese so voll ist, dass das Schneid- oder Raspelgut die Trägerscheibe bzw. die Pommes-Frites-Scheibe erreicht.

Zitruspresse (12) Bild F

zum Auspressen von Zitrusfrüchten, z. B. Orangen, Grapefruits, Zitronen.

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Zitruspresse auf Antriebsachse aufsetzen (Pfeil an Zitruspresse auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Nase am Siebkorb muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Auspresskegel aufsetzen und andrücken.
- Zum Auspressen der Früchte Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen und Frucht auf den Auspresskegel drücken.

Achtung!
Füllstand der Schüssel beachten.
Maximale Füllmenge: 500 ml.
Schüssel rechtzeitig entleeren.

Saftzentrifuge (13) **Bild G**

zum Entsaften von Kernobst (z. B. Äpfeln, Birnen), Beerenobst, entkerntem Steinobst, Gemüse (z.B. Karotten, Tomaten).

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Reibebehälter mit Filterkorb im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag festdrehen.
- Deckel für Saftzentrifuge aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen.
- Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht geben und nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
  Falls erforderlich, vorher zerkleinern.
- Am Ende des Arbeitsganges Drehschalter kurz auf hohe Drehzahl stellen und das Gerät so lange laufen lassen, bis das Fruchtfleisch restlos entsaftet ist.

Achtung!
Füllstand der Schüssel beachten. Maximale Verarbeitungsmenge: 250 g Obst bzw. Gemüse.

Mixer **Bild H**

⚠ ***Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!***
Nie in den aufgesetzten Mixer greifen!
Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.
Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen.

⚠ ***Verbrühungsgefahr!***
Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,4 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!
Mixer kann beschädigt werden.
Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.

- Mixbecher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
  Maximalmenge, flüssig = 1,25 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,4 Liter).
  Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 80 Gramm.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Mixergriffes sitzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

oder

- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Werkzeug bzw. Zubehör entsprechend der folgenden Beschreibung abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Schüssel mit Zubehör/Werkzeug abnehmen:

- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen:
  - Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser, Schlagscheibe bzw. Knethaken aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen.
  - Trägerscheibe bzw. Pommes-Frites-Scheibe an den Griffmulden erfassen und aus der Schüssel herausheben.
  - Trägerscheibe umdrehen und Einsatz von der Unterseite vorsichtig herausdrücken (**Bild E**).
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Zitruspresse abnehmen:

- Zitruspresse losdrehen und Schüssel abnehmen.

Saftzentrifuge abnehmen:

- Deckel der Saftzentrifuge gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Reibebehälter aus der Schüssel nehmen.
- Schüssel abnehmen.

Mixer abnehmen:

- Mixer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen".

Reinigen und Pflegen

Stromschlag-Gefahr!

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Grundgerät reinigen

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.
- Zubehör-Schublade unter fließendem Wasser abspülen und trocknen lassen. Nicht im Geschirrspüler reinigen!

Schüssel mit Zubehör reinigen

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.
Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer in der Zubehör-Schublade ablegen.

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

Mixer reinigen

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).
Mixbecher (ohne Messereinsatz), Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.
Messereinsatz nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen).

Tipp: Etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden auf Stufe **M** stellen. Wasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Mixer zerlegen **Bild J**

- Den Messereinsatz an den Flügeln gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Messereinsatz wird gelöst.
- Messereinsatz entnehmen und den Dichtungsring entfernen.

Mixer zusammensetzen

Verletzungsgefahr!

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixerbecher einsetzen.
- Messereinsatz an den Flügeln im Uhrzeigersinn fest schrauben. Dabei mindestens so weit drehen, dass ein Flügel die Markierung auf dem Mixerbecher abdeckt (Positionierung –> **Bild J 6**).

Zitruspresse reinigen

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Auspresskegel am besten sofort nach Gebrauch von allen Seiten unter fließendem Wasser abspülen. So trocknen Rückstände nicht an.

Saftzentrifuge reinigen **Bild K**

Zum Reinigen der Saftzentrifuge den Filterkorb vom Reibbehälter abnehmen.
Teile unter fließendem Wasser vorspülen.
Lamellen des Filterkorbes vorsichtig reinigen, um sie nicht zu beschädigen.

Gerät aufbewahren **Bild L**

- Netzstecker ziehen.
- Kabel im Kabelfach verstauen.
- Werkzeuge in der Zubehör-Schublade verstauen.
- Schüssel aufsetzen.

Hinweis

Vor der Benutzung alle Zubehörteile aus der Schüssel bzw. dem Mixer nehmen.
Nur die benötigten Teile einsetzen.

Hilfe bei Störungen

Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Wichtiger Hinweis für MCM42..

Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken der Betriebsanzeige angezeigt.

Grundgerät

Störung:
Gerät arbeitet nicht mehr.

Mögliche Ursache:
Das Gerät wurde überlastet (z. B. Werkzeug durch ein Lebensmittel blockiert) und die elektronische Sicherung hat ausgelöst.

Behebung:
- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Ursache der Überlastung beseitigen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Mögliche Ursache:
Es wurde versucht, Schüssel oder Mixer auf das eingeschaltete Gerät zu setzen.

Behebung:
- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schüssel oder Mixer aufsetzen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Zubehör

Störung:
Gerät läuft nicht an.

Mögliche Ursache:
Zubehör nicht richtig aufgesetzt.

Behebung:
- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Zubehör entsprechend den dazugehörigen Anweisungen dieser Anleitung aufsetzen.

Wichtiger Hinweis

Sollte sich die Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Hinweise zur Entsorgung

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.
Über aktuelle Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Heftrückseite. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

Rezepte/Zutaten/Verarbeitung

Werkzeug	Drehzahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	niedrig/ hoch	ca. 1–2 min	**Hefeteig** max. 500 g Mehl 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe 225 ml lauwarme Milch 1 Ei 1 Prise Salz 80 g Zucker 60 g Fett (lauwarm) Schale einer ½ Zitrone (Zitronenaroma) ● Alle Zutaten (außer der Milch) in die Schüssel geben. ● Drehschalter für 10 Sekunden auf eine niedrige Drehzahl stellen. ● Milch hinzugeben und mit hoher Drehzahl rühren. Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. Wenn der Teig glatt aussieht, an einem warmen Ort gehen lassen.
	M		**Zwiebeln, Knoblauch** Menge: ab 1 Zwiebel, geviertelt, bis 300 g ab 1 Knoblauchzehe, bis 300 g ● Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	hoch		**Fleisch, Leber** (für Hackfleisch, Tatar usw.) Menge: 50 g bis 500 g ● Knochen, Knorpel, Haut und Sehnen entfernen. Fleisch in Würfel schneiden. Fleischteige, Füllungen und Pasteten herstellen: ● Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, aber auch Fisch usw.) zusammen mit weiteren Zutaten und Gewürzen in die Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.
	hoch	ca. 1,5 min bis 2 min	**Erdbeersorbet** 250 g gefrorene Erdbeeren 100 g Puderzucker 180 ml Sahne (knapp 1 Becher) ● Alle Zutaten in die Schüssel geben. Sofort einschalten, da sich sonst Klumpen bilden. So lange rühren, bis sich cremiges Eis bildet.
	niedrig/ hoch		**Eischnee** Menge: 2 bis 6 Eiweiß ● Mit hoher Drehzahl schlagen. Zum Unterheben niedrige Drehzahl einstellen.
	niedrig/ hoch		**Schlagsahne** Menge: 200 g bis 400 g ● Mit hoher Drehzahl schlagen. Zum Unterheben niedrige Drehzahl einstellen.
	hoch/M		**Nüsse, Mandeln** Menge: 200 g bis 400 g ● Schalen restlos entfernen, Mixermesser wird sonst stumpf. Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.

Werkzeug	Drehzahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	hoch/M		**Obst oder Gemüse pürieren** (Apfelmus, Spinat, Karotten-, Tomatenpüree; roh oder gekocht) ● Zutaten und Gewürze zusammen in den Mixer geben und zu Püree verarbeiten.
	niedrig/ hoch		**Mayonnaise** 1 Ei 1 TL Senf 150 bis 200 ml Öl 1 EL Zitronensaft oder Essig 1 Prise Salz 1 Prise Zucker Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. ● Alle Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 1 mischen. ● Mixer auf Stufe 2 schalten, Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Masse emulgiert. **Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.**
	hoch		**Schokoladen-Milch** 80 g bis 100 g Schokolade ca. 400 ml heiße Milch ● Schokolade im Mixer zerkleinern, heiße Milch dazugeben und kurz unterrühren.
	hoch		**Honig-Brotaufstrich** 40 g Butter (aus dem Kühlschrank) 150 g Honig (aus dem Kühlschrank) ● Butter mit einem Messer in kleine Stücken zerteilen und in den Mixer geben. ● Honig dazugeben und für 15 Sekunden mit hoher Drehzahl mixen.

en

Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.
You can find further information about our products on our web page.

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal amounts of food for the household; see section “Recipes/Ingredients/Processing”.
If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer’s liability for any resulting damage will be excluded.

The operating instructions describe several models, see also overview of models (**Fig. M**). Differences are identified.

Please keep the Instructions for Use in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Use the appliance with original accessories only.
The appliance is maintenance-free.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Base unit **Fig. A**

1 **Rotary switch**
 A MCM41..:
 0/off = Stop
 M = Pulse switch at maximum speed, grip switch for required blending duration.
 Settings 1–2, Operating speed:
 1 = low speed – slow,
 2 = high speed – fast.
 B MCM42..:
 0/off = Stop
 M = Pulse switch at maximum speed, grip switch for required blending duration.
 = Operating speed steplessly adjustable from low to high speed.
2 **On/Off display (MCM42.. only)**
 Is lit while the appliance is operating (rotary switch on **M** or).
 Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section entitled "Troubleshooting".
3 **Drive**
4 **Accessories drawer (Fig. B)**
 To open the drawer, push the button on the underside of the appliance and pull out the drawer. To pull out the drawer completely tilt slightly upwards and pull out. When inserting the drawer, tilt slightly upwards and then push in all the way. Keep the accessories drawer closed while working with the appliance.
5 **Cord store**

Bowl with accessories

6 **Bowl**
7 **Lid**
 7a Pusher
 7b Pusher insert
8 **Drive shaft**

Tools

9 **Tool holder**
9a **Universal blade**
9b **Whipping (beating) disc**
9c **Kneading hook**
10 **Carrier disc for disc inserts**
10a **Slicing attachment – coarse (A)**
10b **Slicing attachment – fine (B)**
10c **Shredding attachment – coarse (C)**
10d **Shredding attachment – fine (D)**
11 **Chipper disc (E)**
 (some models)
12 **Citrus press**
13 **Juice centrifuge** (some models)

Blender

14 **Blender jug**
15 **Lid**
 15a Funnel
 15b Refill opening

Safety Information

⚠ ***Electric shock risk***

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

Do not use if the cord or appliance is damaged.

Do not leave the running appliance unattended.

Keep children away from the appliance.

Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

Do not allow persons (also children) with restricted physical sensory perception or mental abilities or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.

After using the appliance, before cleaning the appliance, if leaving the appliance attended or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.

Do not pull the cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by our customer service.

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

Change accessories and tools only when the appliance is at a standstill (rotary switch **0/off**) and the mains plug is pull out.

Never immerse the base unit in water or place under running water.

Operating the appliance

Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see "Cleaning and servicing".

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull cord out of the cord store to the required length.
- Insert the mains plug.
- Keep the accessories drawer closed while working with the appliance.

Important information

– Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Never switch the appliance off by rotating the bowl, the blender or a tool.
– Do not switch the appliance on unless tools or accessories have been completely attached.

Bowl with accessories/tools

Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Always use the pusher (7a) for adding ingredients. After switching off, the drive continues for a short time. Change tools only when the appliance is at a standstill.

Warning!

When working with the bowl, the appliance cannot be switched on until the bowl has been attached and the lid has been attached and screwed on tight.

Universal blade (9a)

For cutting, chopping and stirring.

Risk of injury from sharp blades!

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only. When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer.

Whipping (Beating) disc (9b)

for cream, egg white, mayonnaise.

Kneading hook (9c)

for kneading dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips).

Fig. C

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Press the drive shaft into the tool holder until it locks into position.
- Inserting tools:
  – Insert tool holder into the bowl.
  – Insert universal blade, whisking disc or kneading hook into the tool holder and release.

Warning!

Add ingredients to be processed always after the tool has been inserted.

- Add ingredients.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate in a clockwise direction.
  Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add liquids through the pusher.
  Pusher insert can be used as a measuring jug.

Cutting attachments (10a–10d)

Risk of injury from sharp blades!

Exercise particular caution when handling the attachments! Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc or chipper disc by the designated recessed grips only.

Slicing attachment – coarse (A)
Set rotary switch to low speed for slicing: cucumbers, carrots.

Slicing attachment – fine (B)
Set rotary switch to high speed for slicing: cucumbers, carrots.

Shredding attachment – coarse (C)
Set rotary switch to high speed for grating: apples, carrots, cheese, cabbage.

Shredding attachment – fine (D)
Set rotary switch to high speed for grating: carrots, cheese.

Chipper disc (E)
for slicing French fries (chips) and fruit salad ingredients.

Warning!
The chipper disc is not suitable for processing hard cheese, nuts, horseradish and similar foods.

Fig. D
- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.

Depending on the required use:
- Insert the required insert into the carrier disc. **Note the form and the location (Fig. D-5a)!**
- Attach the carrier disc to the drive shaft.

or:
- Attach chipper disc to the drive shaft. Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.

Risk of injury from sharp blades!
Do not put fingers in the feed tube.
Only use the pusher when adding more ingredients.

- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add long and thin contents using the pusher.

Warning!
Empty the bowl before it becomes so full that the sliced or grated contents reach the carrier disc or the chipper disc.

Citrus press (12) Fig. F
for pressing the juice out of citrus frits, e.g. oranges, grapefruits, lemons.
- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Attach the citrus press to the drive shaft (arrow on citrus press on arrow on the bowl) and rotate in a clockwise direction. The lug on the filter basket must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Attach and press on pressing cone.
- To extract juice from the fruit, set the rotary switch to low speed and press the fruit onto the pressing cone.

Warning!
Note the level in the bowl. Max. quantity: 500 ml. Empty the bowl without delay.

Juice centrifuge (13) Fig. G
For squeezing the juice out of pip fruits (e.g. apples, pears), berries, pitted stone fruits, vegetables (e.g. carrots, tomatoes).
- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Screw on the grater with the filter basket as far as possible in a clockwise direction.
- Attach lid for juice centrifuge and rotate in a clockwise direction.
  Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Turn the rotary switch to a low speed setting.
- Add fruit or vegetables through the fill tube and only gently push forward with the pusher. Cut beforehand if necessary.
- After processing, set the rotary switch briefly to high speed and leave the appliance running until all the fruit pulp has been squeezed out.

Warning!
Note the level in the bowl. Maximum processing quantity: 250 g fruit or vegetables.

Blender Fig. H

Risk of injury from sharp blades/ rotating drive!
Never place fingers in the attached blender! Blender will not operate until the lid has been screwed on tight. Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill.

Risk of scalding!
If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.
Add a max. 0.4 litres of hot or frothing liquid.

Warning!
Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes).
Do not operate when empty.

- Attach the blender jug (match arrow on the jug to the arrow on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Add ingredients.
  Maximum capacity – liquid = 1.25 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).
  Optimal processing capacity – solids = 80 g.
- Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the blender handle.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the lid and add ingredients

or

- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the feed tube

or

- pour liquid through the funnel.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Pull out the mains plug.
- Remove tool or accessory according to the following description.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Remove the bowl with accessories/tools:
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove tool:
  – Take tool holder together with universal blade, whisking disc or kneading hook out of the bowl. Remove the tools from the tool holder.
  – Grip the carrier disc or the chipper disc by the recessed grips and lift out of the bowl.
  – Turn the carrier disc over and carefully press out the insert from the underside (**Fig. E**).
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.

Remove the citrus press
- Unscrew the citrus press and remove the bowl.

Remove the juice centrifuge:
- Rotate the lid on the juicer in an anti-clockwise direction and remove.
- Take the grater out of the bowl.
- Remove the bowl.

Remove the blender:
- Rotate the blender in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.

Tip: It is recommended to clean the blender after use see “Cleaning and servicing”.

Cleaning and servicing

Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in water or place under running water.

Warning!
Surfaces may be damaged.
Do NOT use abrasive cleaning agents.

Note: If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Cleaning the base unit

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.
- Rinse the accessories drawer under running water and leave to dry.
  Do not clean in the dishwasher!

Cleaning the bowl and accessories

Risk of injury from sharp blades!

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.
When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer.

All parts are dishwasher-safe.
Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Cleaning the blender

Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

It is recommended to clean the blender immediately after use.

This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e. g. by essential oils in herbs). The blender jug (without blade insert), lid and funnel are dishwasher-safe.
Do not clean the blade insert in the dishwasher, but under running water (do not soak in water).
Tip: Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch to setting **M** for several seconds. Pour out the water and rinse the blender with clean water.

Taking the blender apart **Fig. J**

- Upon the flanks, rotate the blade insert in an anti-clockwise direction.
  The blade insert is released.
- Take blade insert out and remove sealing ring.

Putting the blender together

⚠ ***Risk of injury!***

Never assemble blender on the base unit.

- Apply sealing ring on blade insert.
- Insert blade insert from below into blender jug.
- Firmly screw on the blade insert by the wings in a clockwise direction.
  Rotate the blade insert at least until a wing covers the mark on the blender jug (position –> **Fig. J 6**).

Cleaning the citrus press

All parts are dishwasher-safe. It is recommended to rinse the pressing cone immediately after use on all sides under running water.
Doing so prevents residue from drying on.

Cleaning the juice centrifuge Fig. K

To clean the juice centrifuge remove the filter basket from the disc holder.
Pre-rinse parts under running water.
Carefully clean the slats of the filter basket so as not to damage them.

Storing the appliance Fig. L

- Pull out the mains plug.
- Stow the cord in the cord store.
- Stow the tools in the accessories drawer.
- Attach the bowl.

Note:

Take all accessory parts out of the bowl and/or blender before use.
Only insert the parts needed.

Troubleshooting

⚠ ***Risk of injury!***

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Important information for MCM42..

The On/Off display flashes if the appliance has been operated incorrectly or the fuse has tripped or the appliance is defective.

Base unit

Fault:
Appliance does not work.

Possible cause:
The appliance was overloaded (e. g. tool jammed by food) and the fuse has tripped.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Pull out the mains plug.
- Eliminate the cause of the overload.
- Switch the appliance on again.

Possible cause:
An attempt was made to attach the bowl or blender to the appliance while switched on.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach the bowl or blender.
- Switch the appliance on again.

Accessories

Fault:
Appliance does not start.

Possible cause:
Accessory not correctly attached.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach accessory according to the appropriate instructions in this manual.

Important information

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Disposal

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.
Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold.
Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.
The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to alterations.

Recipes/Ingredients/Processing

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	low/high	approx. 1–2 min	**Yeast dough** Max. 500 g flour 25 g yeast or 1 packet of dried yeast 225 ml lukewarm milk 1 egg 1 pinch of salt 80 g sugar 80 g fat (lukewarm) Graded rind of half a lemon ● Add all ingredients (except the milk) to the bowl. ● Set rotary switch to a low speed for 10 seconds. ● Add milk and mix at high speed. Ingredients should be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location.
	M		**Onions, garlic** Amount: from 1 onion, quartered, up to 300 g from 1 clove of garlic up to 300 g ● Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.
	high		**Meat, liver** (for mince, steak tartare, etc.) Amount: 50 g–500 g ● Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat. Making sausage meat, stuffing and pâté: ● Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.
	high	approx. 1.5 min–2 min	**Strawberry sorbet** 250 g frozen strawberries 100 g icing sugar 180 ml cream ● Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.
	low/high		**Beaten egg white** Amount: 2 to 6 egg whites ● Whisk at high speed. Set low speed to fold in ingredients.

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	low/high		**Whipped cream** Amount: 200 g–400 g ● Whisk at high speed. Set low speed to fold in ingredients.
	high/M		**Nuts, almonds** Amount: 200 g–400 g ● Remove shells completely, otherwise the blender blade will be blunted. Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.
	high/M		**Puréeing fruit or vegetables** (Apple sauce, spinach, carrot and tomato purée; raw or cooked) ● Put ingredients and spices into the blender and purée.
	high		**Chocolate-milk** 80 g–100 g chocolate ca. 400 ml hot milk ● Chop up the chocolate in the blender, add the hot milk and mix briefly.
	low/high		**Mayonnaise** 1 egg 1 tsp. mustard 150–200 ml oil 1 tbs. lemon juice or vinegar 1 pinch of salt 1 pinch of sugar Ingredients should be at the same temperature. ● Mix all ingredients (except oil) for several seconds at setting 1. ● Switch blender to Setting 2, pour the oil slowly through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies. **Eat the mayonnaise immediately, do NOT store.**
	high		**Honey bread spread** 40 g butter (from refrigerator) 150 g honey (from refrigerator) ● Using a knife, divide butter into small pieces and place in the blender. ● Add honey and blend at high speed for 15 seconds.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.
Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent p. ex. l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire.

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Voir la section « Recettes/Ingrédients/Préparation ». Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.
La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure M**). Les différences sont indiquées.

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.
L'appareil ne demande pas d'entretien.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

Appareil de base **Figure A**

1 **Interrupteur rotatif**
A **MCM41..:**
0/off = Arrêt
M = Marche momentanée, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de mixage souhaitée.
Positions 1–2, vitesses de travail:
1 = basse vitesse – marche lente,
2 = haute vitesse – marche rapide.
B **MCM42..:**
0/off = Arrêt
M = Marche momentanée, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de mixage souhaitée.
= Vitesse de travail réglable en continu, de réduite à élevée.

2 **Voyant de fonctionnement (seulement MCM42..)**
Il reste allumé pendant la marche (sélecteur rotatif sur **M** ou).
Il clignote en cas d'erreurs pendant l'utili-sation de l'appareil, si le fusible électronique disjoncte ou en présence d'un défaut dans l'appareil, voir le chapitre « Dérangements et remèdes ».

3 **Entraînement**

4 **Tiroir d'accessoires (figure B).**
Pour ouvrir le tiroir, appuyez sur le bouton situé sur la face inférieure de l'appareil et extrayez le tiroir.
Pour retirer intégralement le tiroir, inclinez-le légèrement vers le haut puis extrayez-le.
Lorsque vous remettez le tiroir en place, inclinez-le légèrement vers le haut puis insérez-le jusqu'à la butée.
Pendant les travaux avec l'appareil, travaillez avec le tiroir d'accessoires fermés.

5 **Rangement du cordon**

Bol mélangeur avec accessoires

6 **Bol mélangeur**
7 **Couvercle**
7a Pilon poussoir
7b Insert de pilon poussoir
8 **Axe d'entraînement**

Accessoires

9 **Porte-accessoires**
9a **Lame universelle**
9b **Disque-fouet**
9c **Crochets malaxeurs**
10 **Disque support pour accessoires insérables**
10a **Insert pour découper grossièrement (A)**
10b **Insert pour découper finement (B)**
10c **Insert pour râper grossièrement (C)**
10d **Insert pour râper finement (D)**
11 **Disque à pommes frites (E)**
(Sur certains modèles)
12 **Presse-agrumes**
13 **Centrifugeuse** (sur certains modèles)

Mixeur

14 **Bol mixeur**
15 **Couvercle**
15a Entonnoir
15b Ouverture pour ajout

Consignes de sécurité

Risque d'électrocution !

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.
Ne l'utilisez que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent aucun dégât.
Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
Éloignez les enfants de l'appareil.
Surveillez les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
Les personnes (enfants compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne détenant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si quelqu'un les surveille au cours de cette opération ou si la personne responsable de leur sécurité leur a fourni des instructions relatives à son utilisation.
Après chaque utilisation, débranchez la fiche mâle de la prise de courant, de même avant de le nettoyer et de le remonter, avant de quitter la pièce et si un dérangement survient.
Le cordon d'alimentation ne doit pas se trouver à proximité immédiate d'arêtes vives et de surfaces très chaudes.
Pour ne pas prendre de risques, les réparations de l'appareil, par exemple le remplacement d'un cordon endommagé, sont des opérations réservées au service après-vente.
Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.
Ne changez les accessoires qu'appareil éteint (interrupteur rotatif sur la position **0/off**) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.
Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !

Utilisation

Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».

Préparatifs

- Placez l'appareil de base sur une surface lisse, robuste et propre.
- Du rangement, sortez la longueur de cordon requise.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Pendant les travaux avec l'appareil, travaillez avec le tiroir d'accessoires fermés.

Consignes importantes

– Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif. Pour éteindre l'appareil, ne tournez jamais le bol mélangeur, le mixeur ou un accessoire.
– N'allumez l'appareil qu'après avoir entièrement monté ses différents accessoires.

Bol mélangeur avec accessoires/Outils

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.
Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir (7a). Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement.
Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

Attention !

Si vous travaillez avec le bol mélangeur, vous ne pourrez allumer l'appareil qu'après avoir mis le bol mélangeur en place, posé et tourné le couvercle à fond jusqu'en position fermée.

Lame universelle (9a)

Pour réduire, hacher et mélanger.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique.
Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours rangée dans le tiroir d'accessoires.

Disque-fouet (9b)

Pour monter la crème, les blancs d'œuf en neige, la mayonnaise.

Crochet malaxeur (9c)

pour malaxer la pâte épaisse et incorporer les ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisons secs, les plaquettes de chocolat).

Figure C

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Enfoncez l'axe d'entraînement dans le porte-accessoires jusqu'à ce qu'il encrante.
- Mettez l'accessoire en place :
  - Mettez le porte-accessoires dans le bol mélangeur.
  - Posez la lame universelle, le disque-fouet ou le crochet à pétrir sur le porte-accessoires puis lâchez-le.

> ⚠ ***Attention !***
> *N'ajoutez les produits à traiter qu'après avoir monté les accessoires.*

- Ajoutez des ingrédients.
- Montez le couvercle avec le pilon-poussoir (la flèche du couvercle regarde le point sur le bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.
  La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Rajoutez des liquides par le pilon poussoir. L'insert servant de pilon poussoir peut aussi servir de gobelet gradué.

Inserts à broyer (10a–10d)

> ⚠ ***Risque de blessures avec les lames tranchantes !***
> *Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts ! Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le disque-support. Ne saisissez le disque-support ou le disque à pommes frites que par les auges de préhension prévues.*

Insert pour découper grossièrement (A)
Pour découper les concombres et les carottes, réglez le sélecteur rotatif sur une basse vitesse.

Insert pour découper finement (B)
Pour émincer les concombres et les carottes réglez le sélecteur rotatif sur une haute vitesse.

Insert pour râper grossièrement (C)
Pour râper les pommes, carottes, le fromage et le chou blanc, réglez le sélecteur rotatif sur une haute vitesse.

Insert pour râper finement (D)
Pour râper les carottes et le fromage, réglez le sélecteur rotatif sur une haute vitesse.

Disque à pommes frites (E)
pour émincer les pommes de terre en frites et émincer les ingrédients des salades de fruits.

Attention !
Le disque à pommes frites ne convient pas pour traiter le fromage dur, les noix, le raifort et d'autres aliments durs.

Figure D

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.

Suivant l'application souhaitée :

- Mettez l'insert voulu dans le disque support. **Tenez compte de la forme et de la position de l'insert (figure D-5a)!**
- Posez le disque support sur l'axe d'entraînement.

ou :

- Posez le disque à pommes frites sur l'axe d'entraînement.
  Posez le couvercle avec pilon poussoir (flèche du couvercle sur la flèche du bol mélangeur) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.
  La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.

> ⚠ ***Risque de blessures avec les lames tranchantes !***
> *N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.*

- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Versez les aliments à émincer ou râper.
- Ne faites avancer les aliments à émincer ou râper qu'en appuyant peu avec le pilon poussoir.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Rajoutez les aliments longs et minces à travers le pilon poussoir.

Attention !
Videz le bol mélangeur avant que les aliments découpés, émincés ou râpés n'atteignent le disque support ou le disque à pommes frites.

Presse-agrumes (12) Figure F

Il sert à extraire le jus des agrumes, dont par exemple les oranges, pamplemousses et citrons.

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.
- Posez le presse-agrumes sur l'axe d'entraînement (la flèche sur le presse-agrumes regarde vers le bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie sur le panier-filtre doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Posez le cône puis appuyez.
- Pour presser les fruits, réglez le sélecteur rotatif sur une vitesse réduite et pressez chaque fruit sur le cône.

Attention !
Surveillez le remplissage progressif du bol. Quantité maximale : 500 ml. Videz le bol suffisamment tôt.

Centrifugeuse (13) Figure G

Pour extraire le jus des fruits à graines (par ex. pommes, poires), des baies, des fruits dénoyautés, des légumes (par ex. carottes, tomates).

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.
- Tournez le récipient à râper avec panier filtre jusqu'à la butée, dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Posez le couvercle sur la centrifugeuse puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Réglez le sélecteur rotatif sur une vitesse réduite.
- Introduisez les fruits ou légumes par l'orifice de remplissage et, pour les faire avancer, n'appuyez dessus que légèrement à l'aide du pilon poussoir. Découpez les au préalable en morceaux si nécessaire.
- A la fin de cette opération, réglez brièvement l'interrupteur rotatif sur une vitesse élevée puis faites marcher l'appareil le temps nécessaire à ce que le jus ait été entièrement extrait de la pulpe.

Attention !
Surveillez le remplissage progressif du bol. Quantité préparable maximale : 250 g fruits/ légumes.

Mixeur Figure H

⚠ ***Risque de blessures avec les lames tranchantes/ l'entraînement en rotation !***
N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Le mixeur ne fonctionne que si vous avez tourné le couvercle à fond. Ne retirez/posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement.

⚠ ***Risque de vous ébouillanter!***
Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention !
Vous risquez d'endommager le mixeur ! Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

- Posez le bol du mixeur (flèche du bol sur le point situé sur l'appareil) puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients. Quantité maximale d'ingrédients liquides = 1,25 litres (Liquides moussants ou très chauds 0,4 litres maximum). Quantité maximale traitée, fixe = 80 grammes
- Posez le couvercle puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente que comporte la poignée du mixeur.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.

- Retirez le couvercle et versez les ingrédients.

ou

- Retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture,

ou

- Versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez les accessoires conformément à la description ci-après.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Retirez le bol mélangeur et les accessoires :

- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le l'accessoire :
  - Du bol, sortez le porte-accessoires avec la lame universelle, le disque-fouet et le crochet à pétrir. Retirez l'accessoire du porte-accessoires.
  - Saisissez le disque-support ou le disque à pommes frites que par les auges de préhension prévues et sortez-les du bol mélangeur.
  - Retournez le disque-support et chassez prudemment l'insert pour le détacher de la face inférieure (**figure E**).
- Tournez le bol mélangeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Retirez le presse-agrumes :

- Tournez le presse-agrumes pour le libérer puis retirez le bol mélangeur.

Retirez la centrifugeuse :

- Pour ce faire, tournez la centrifugeuse en sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la.
- Du bol mélangeur, sortez le récipient à râper.
- Enlevez le bol mélangeur.

Pour retirez le mixeur :

- Tournez le mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Un conseil : nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation.
Voir « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage et entretien

⚠ ***Risque d'électrocution !***

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !

Attention !
Vous risquez d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de détergent abrasif.

Remarque : Lors du traitement de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; vous pourrez supprimer cette coloration avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

Nettoyage de l'appareil de base

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un essuie-tout humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.
- Ensuite, rincez le tiroir d'accessoires sous l'eau du robinet puis laissez-le sécher. Ne le mettez pas au lave-vaisselle !

Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires

⚠ ***Risque de blessures avec les lames tranchantes !***

Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique.
Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours rangée dans le tiroir d'accessoires.

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle.
Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

Nettoyer le mixeur

⚠ ***Risque de blessures avec les lames tranchantes !***

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par ex. par les huiles essentielles présentes dans les épices). Le bol mixeur (sans porte-lames), le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle.
Ne nettoyez pas le porte-lame au lave-vaisselle mais sous l'eau du robinet (ne le laissez pas tremper dans l'eau).
Un conseil : dans le mixeur en place, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle. Réglez l'entraînement pendant quelques secondes sur la position **M**. Jetez ensuite l'eau puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Démonter le mixeur Figure J

- Par les ailettes, tournez le porte-lame en sens inverse des aiguilles d'une montre. Ceci desserre le porte-lame.
- Retirez le porte-lame puis enlevez la bague d'étanchéité.

Assembler le mixeur

⚠ ***Risque de blessures !***

N'assemblez jamais le mixeur sur l'appareil de base.

- Fixez la bague d'étanchéité contre le porte-lame.
- Posez le porte-lame par le bas dans le bol mixeur.
- Par ses ailettes, vissez fermement le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre. Au cours de cette opération, vissez au minimum jusqu'à ce qu'une ailette recouvre le repère sur le bol mixeur (positionnement –> **figure J 6**).

Nettoyer le presse-agrumes

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Rincez le cône sur tous les côtés, sous l'eau du robinet, et de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dessus.

Nettoyez la centrifugeuse Figure K

Pour nettoyer la centrifugeuse, retirez le panier-filtre du récipient à râper.
Rincez d'abord les pièces sous l'eau du robinet. Nettoyez prudemment les lamelles du panier-filtre pour ne pas les endommager.

Ranger l'appareil Figure L

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Placez le cordon d'alimentation dans son rangement.
- Rangez les accessoires dans le tiroir à cet effet.
- Posez le bol mélangeur.

i Remarque :

Avant l'utilisation, sortez tous les accessoires du bol mélangeur et/ou du mixeur.
Ne mettez en place que les pièces dont vous avez besoin.

Dérangements et remèdes

⚠ ***Risque de blessures !***

Avant de supprimer un dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

i Consigne importante pour le MCM42..

Si une erreur a été commise dans le maniement de l'appareil, si les fusibles électroniques disjonctent ou en présence d'un défaut dans l'appareil, le voyant de fonctionnement se met à clignoter.

Appareil de base

Dérangement :
L'appareil ne fonctionne plus.
Cause possible :
L'appareil a subi une surcharge (par exemple un accessoire a été brutalement stoppé par un produit alimentaire) et le fusible électronique a disjoncté.
Remède :

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Supprimez la cause de la surcharge.
- Remettez l'appareil en service.

Cause possible :
Vous avez tenté de poser le bol mélangeur ou le mixeur sur l'appareil allumé.

Remède :
- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Posez le bol mélangeur ou le mixeur sur l'appareil.
- Remettez l'appareil en service.

Accessoires

Dérangement :
L'appareil ne démarre pas.

Cause possible :
Accessoire incorrectement mis en place.

Remède :
- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Mettez les accessoires en place conformément aux instructions correspondantes figurant dans cette notice.

> **Remarque importante**
> Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Mise au rebut

Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat.
Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.
En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

Recettes/Ingrédients/Préparation

Acces-soire	Vitesse	Durée	Recettes/Ingrédients/Préparation
	faible/ élevé	env. 1–2 min.	**Pâte à la levure de boulanger** 500 g de farine maxi. 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre 225 ml de lait tiède 1 œuf 1 pincée de sel 80 g de sucre 60 g de matière grasse (tiède) Le zeste d'un demi-citron (ou de l'arôme citron) ● Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur, sauf le lait. ● Réglez le sélecteur rotatif pendant 10 secondes sur une vitesse réduite. ● Ajoutez le lait et mélangez à une vitesse élevée. Les ingrédients devront se trouver à la même température. Une fois que la pâte a acquis un aspect lisse, laissez-la gonfler dans un endroit chaud.
	M		**Oignons, ail** Quantité: 1 oignon minimum, jusqu'à 300 g, coupé en quatre. 1 gousse d'ail minimum, jusqu'à 300 g ● Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.

Acces-soire	Vitesse	Durée	Recettes/Ingrédients/Préparation
	élevé		**Viande, foie** (pour un plat de viande hachée, steak tartare, etc.) Quantité: 50 à 500 g ● Retirez les os, cartilages, la peau et les tendons. Découpez la viande en dés. Confection des pâtes de viande, des farces et des pâtés: ● Dans le bol, versez la viande (de bœuf, cochon, veau, volaille, mais aussi de poisson, etc.) avec les autres ingrédients et épices puis malaxez ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.
	élevé	env. 1,5 min. –2 min.	**Sorbet aux fraises** 250 g de fraises congelées 100 g de sucre glace 180 ml de crème (juste le contenu d'un pot). ● Versez tous les ingrédients dans le bol. Enclenchez immédiatement l'appareil sinon des grumeaux vont se former. Mélangez tout le temps nécessaire à l'obtention d'une glace crémeuse.
	faible/ élevé		**Œufs en neige** Quantité: 2 à 6 blancs d'œuf ● Fouettez à une vitesse élevée. Pour incorporer, réglez l'appareil sur une vitesse réduite.
	faible/ élevé		**Crème Chantilly** Quantité: 200 à 400 g ● Fouettez à une vitesse élevée. Pour incorporer, réglez l'appareil sur une vitesse réduite.
	élevé/M		**Noix, amandes** Quantité: 200 à 400 g ● Retirez entièrement les coquilles, sinon les lames du mixer s'émoussent. Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.
	élevé/M		**Réduire les fruits ou les légumes en purée** (Compote de pomme, purée d'épinards, de carottes, de tomates; cuits ou crus) ● Versez les ingrédients et les épices dans le mixeur et transformez-les en purée.
	faible/ élevé		**Mayonnaise** 1 œuf 1 c. à café de moutarde 150 à 200 ml d'huile 1 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre 1 pincée de sel 1 pincée de sucre Les ingrédients devront se trouver à la même température. ● Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients sauf l'huile, avec le mixeur réglé sur la position 1. ● Réglez ensuite le mixeur sur la position 2, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis battez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme. **La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.**

Acces-soire	Vitesse	Durée	Recettes/Ingrédients/Préparation
	élevé		**Lait au chocolat** 80 à 100 g de chocolat env. 400 ml de lait très chaud ● Broyez le chocolat dans le mixeur, rajoutez le lait chaud et mélangez brièvement.
	élevé		**Pâte tartinable au miel** 40 g de beurre (sorti du réfrigérateur) 150 g de miel (sorti du réfrigérateur) ● Avec un couteau, découpez le beurre en dés puis mettez-les dans le mixeur. ● Rajoutez du miel et mélangez à vitesse élevée pendant 15 secondes.

it

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione BOSCH. Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia. Vedi capitolo «Ricette/ingredienti/lavorazione». L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche prospetto dei modelli, **figura M**). Le differenze sono contrassegnate.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

Usare l'apparecchio solo con accessori originali. L'apparecchio non richiede manutenzione.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Apparecchio base **Figura A**

1 **Interruttore rotante**
  A **MCM41..:**
  0/off = spento
  M = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.
  Grado 1–2, velocità di lavoro:
  1 = basso numero di giri – lento,
  2 = alto numero di giri – veloce.
  B **MCM42..:**
  0/off = spento
  M = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.
  = Regolazione continua della velocità di lavoro da bassa ad alta.

2 **Spia di funzionamento (solo MCM42..)**
  Si accende durante il funzionamento (manopola su **M** oppure su).
  Lampeggia in caso di errori nell'uso dell'apparecchio, in caso di attivazione della sicurezza elettronica ed in caso di un difetto dell'apparecchio, vedi il capitolo «Rimedio in caso di guasti».

3 **Ingranaggio**

4 **Cassetto portaccessori (figura B)**
  Per aprire lo scomparto premere il pulsante sul lato inferiore dell'apparecchio ed estrarre il cassetto. Per la rimozione completa inclinare il cassetto leggermente in alto ed estrarlo.

Per l'inserimento inclinare leggermente il cassetto in alto e poi spingerlo completamente nell'interno fino all'arresto.
Durante il lavoro con l'apparecchio mantenere chiuso il cassetto portaccessori.

5 Vano portacavo

Ciotola con accessori

6 Ciotola
7 Coperchio
7a Pestello
7b Inserto pestello
8 Asse motore

Utensili

9 Portautensili
9a Lama universale
9b Disco sbattitore
9c Impastatore
10 Disco portante per inserti del disco
10a Inserto per affettare – grosso (A)
10b Inserto per affettare – fine (B)
10c Inserto grattugia – grosso (C)
10d Inserto grattugia – fine (D)
11 Disco per patatine fritte (E)
(In alcuni modelli)
12 Spremiagrumi
13 Centrifuga per succhi (in alcuni modelli)

Frullatore

14 Bicchiere frullatore
15 Coperchio
15a Imbuto
15b Apertura di aggiunta

Istruzioni di sicurezza

⚠ ***Pericolo di scariche elettriche***

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione.
Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.
Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso.
Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotta percezione sensoriale o ridotte capacità mentali oppure con carenti esperienze e conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
Estrarre la spina dopo ogni uso, prima della pulizia e dell'assemblaggio, prima di allontanarsi oppure in caso di guasto.
Il cavo di alimentazione non deve trovarsi nelle immediate adiacenze di spigoli vivi e di superfici molto calde.
Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come p. es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.
Sostituire gli accessori e gli utensili solo quando l'apparecchio è fermo (manopola su **0/off**) e spina di alimentazione è estratta.
Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.

Uso

Pulire con cura l'apparecchio e gli accessori prima di usarli la prima volta, vedi «Pulizia e cura».

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie resistente e pulita.
- Estrarre il cavo dal vano portacavo fino alla lunghezza necessaria.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Durante il lavoro con l'apparecchio mantenere chiuso il cassetto portaccessori.

i Avvertenze importanti

– Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.
Non spegnere mai l'apparecchio mediante rotazione della ciotola, del frullatore o di un attrezzo.
– Accendere l'apparecchio solo se gli attrezzi o accessori sono completamente montati.

Ciotola con accessori/Utensili

⚠ ***Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!***

*Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello (7a).
Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.*

Attenzione!

Per lavori nella ciotola, l'apparecchio può essere acceso solo con ciotola applicata e coperchio applicato e fissato.

Lama universale (9a)

per sminuzzare, macinare, e miscelare.

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.
Quando la lama universale non è utilizzata riporla sempre nel cassetto portaccessori.

Disco sbattitore (9b)

per panna, albume montato a neve, maionese.

Braccio impastatore (9c)

per impastare pasta pesante e per incorporare ingredienti, che non devono essere sminuzzati (per es. uva passa, scaglie di cioccolato).

Figura C

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Spingere l'asse motore nel portautensile fino all'arresto.
- Applicare l'utensile:
  - Applicare il portautensile.
  - Disporre la lama universale, il disco sbattitore o il braccio impastatore sul portautensile e rilasciare.

Attenzione!

Immettere alimenti da lavorare solo dopo avere applicato gli utensili.

- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio con il pestello (freccia sul coperchio sopra il punto sulla ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.
- Aggiungere il liquido attraverso il pestello. L'inserto del pestello può essere utilizzato come misurino.

Inserti sminuzzatori (10a–10d)

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Prestare molta attenzione nel manipolare gli inserti! Nell'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante o il disco per patatine fritte solo sulle previste cavità di presa.

Inserto per affettare – grosso (A)
Disporre la manopola su una bassa velocità per affettare: cetrioli, carote.

Inserto per affettare – fine (B)
Disporre la manopola su un'alta velocità per affettare: cetrioli, carote.

Inserto grattugia – grosso (C)
Disporre la manopola su un'alta velocità per grattugiare: mele, carote, formaggio, cavolo cappuccio.

Inserto grattugia – fine (D)
Disporre la manopola su un'alta velocità per grattugiare: carote, formaggio.

Disco per patatine fritte (E)
per tagliare patatine fritte e ingredienti per macedonia di frutta.

Attenzione!
Il disco per patatine fritte non è idoneo per la lavorazione di formaggio duro, noci, rafano e simili.

Figura D

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'asse motore nella ciotola.

A seconda dell'impiego desiderato:

- Inserire nel disco portante l'inserto desiderato. **Attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto (figura D-5a)!**
- Applicare il disco portante sull'asse motore.

oppure:

- Applicare il disco per patatine fritte sull'asse motore.
  Applicare il coperchio con pestello (freccia sul coperchio sopra freccia sulla ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello.

- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da tagliare o grattugiare.
- Spingere con il pestello gli alimenti da tagliare o grattugiare solo con leggera pressione.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.
- Introdurre gli alimenti lunghi e sottili attraverso il pestello.

Attenzione!

Vuotare la ciotola prima che sia piena al punto che gli alimenti tagliati o grattugiati raggiungano il disco portante oppure il disco per patatine fritte.

Spremiagrumi (12) Figura F

per spremere agrumi, per es. arance, pompelmi, limoni.

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'asse motore nella ciotola.
- Applicare lo spremiagrumi sull'asse motore (freccia sullo spremiagrumi sopra freccia sulla ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del cestello-filtro deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.
- Applicare e premere il cono di spremitura.
- Per spremere frutta disporre la manopola sulla velocità bassa e schiacciare il frutto sul cono di spremitura.

Attenzione!

Attenzione al livello di riempimento nella ciotola. Quantità di riempimento max.: 500 ml. Vuotare tempestivamente il contenitore.

Centrifuga per succhi (13) Figura G

Per estrarre succhi da frutta con semi (per es. mele, pere), bacche, frutta snocciolata, verdura (per es. carote, pomodori).

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'asse motore nella ciotola.
- Ruotare l'accessorio centrifuga con cestello raccoglipolpa in senso orario fino all'arresto.
- Applicare il coperchio della centrifuga per succhi e ruotarlo in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.
- Regolare la manopola a velocità bassa.
- Introdurre la frutta o verdura nella bocchetta di carico e spingere esercitando solo una leggera pressione con il pestello. Se necessario, prima spezzettare.
- Alla fine del lavoro ruotare brevemente la manopola sull'alta velocità e fare funzionare l'apparecchio finché la polpa di frutta non è stata completamente centrifugata.

Attenzione!

Attenzione al livello di riempimento nella ciotola. Quantità massima di lavorazione: 250 g frutta o verdura.

Frullatore Figura H

Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!
Il frullatore funziona solo con il coperchio ben stretto. Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo.

Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,4 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

Evitare danni al frullatore. Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio).
Non fare girare a vuoto il frullatore.

- Applicare il bicchiere frullatore (freccia sul frullatore sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti. Quantità massima, liquido = 1,25 litri (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,4 litri). Quantità ottimale di lavorazione, solidi = 80 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura del frullatore.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Togliere il coperchio e introdurre gli ingredienti

oppure

- togliere il bicchierino dosatore ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Rimuovere l'utensile o l'accessorio secondo la descrizione seguente.
- Lavare tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Rimuovere la ciotola con accessorio/ utensile:

- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrarre l'utensile:
  - Estrarre dalla ciotola il portautensile con la lama universale, il disco sbattitore o il braccio impastatore.
    Staccare l'utensile dal portautensile.
  - Afferrare il disco portante o il disco per patatine fritte sulle cavità di presa ed estrarlo dalla ciotola.
  - Rovesciare il disco portante e spingere fuori l'inserto premendo con precauzione dal lato inferiore (**figura E**).
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.

Rimuovere lo spremiagrumi:

- Rimuovere lo spremiagrumi e togliere la ciotola.

Rimuovere la centrifuga per succhi:

- Ruotare il coperchio della centrifuga in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrarre l'accessorio centrifuga dalla ciotola.
- Rimuovere la ciotola.

Rimuovere il frullatore:

- Ruotare il frullatore in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.

Consiglio: è opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Pulizia e cura

⚠ ***Pericolo di scossa elettrica!***

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.

Attenzione!
Possibili danni alle superfici.
Non utilizzare detergenti abrasivi.

Avvertenza: Nella lavorazione per es. di carote e cavolo rosso, sulle parti di plastica si formano macchie colorate, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

Pulire l'apparecchio base

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per stoviglie.
- Infine asciugare l'apparecchio.
- Sciacquare infine il cassetto portaccessori sotto acqua corrente e lasciarlo asciugare. Non lavare in lavastoviglie!

Pulire la ciotola con gli accessori

⚠ ***Pericolo di ferite da lame taglienti!***

Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.
Quando la lama universale non è utilizzata riporla sempre nel cassetto portaccessori.

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie.
Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

Pulire il frullatore

⚠ ***Pericolo di ferite da lame taglienti!***

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.
Per la pulizia usare una spazzola.

È opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso. Così facendo non si attaccano residui e la plastica non viene corrosa (p. es. da olî eterici contenuti nelle spezie).
Il bicchiere frullatore (senza gruppo lame), il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie.
Non lavare l'inserto lame in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciarlo a lungo nell'acqua).

Consiglio: versare un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore applicato. Accendere il frullatore per pochi secondi alla velocità **M**. Versare l'acqua e sciacquare poi il frullatore con acqua pura.

Scomporre il frullatore **Figura J**

- Afferrare l'inserto lame sulle alette e ruotarlo in sento anti orario. L'inserto lame si stacca.
- Togliere l'inserto lame e rimuovere l'anello di tenuta.

Comporre il frullatore

Pericolo di ferite!

Non assemblare mai il frullatore quando è già montato sull'apparecchio base.

- Applicare l'anello di tenuta sull'inserto lame.
- Inserire l'inserto lame dal basso nel bicchiere frullatore.
- Avvitare saldamente con le alette l'inserto lame in senso orario.
  Ciò facendo ruotare almeno finché un'aletta non copre il riferimento sul bicchiere frullatore (posizione –> **figura J 6**).

Lavare lo spremiagrumi

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie.
È preferibile lavare il cono di spremitura su tutti i lati sotto acqua corrente subito dopo l'uso. Così i residui non si essiccano.

Pulire la centrifuga per succhi Figura K

Per pulire la centrifuga per succhi estrarre il cestello raccoglipolpa dall'accessorio centrifuga. Sciacquare preliminarmente le parti sotto acqua corrente.
Pulire delicatamente le lamelle del cestello raccoglipolpa, per non danneggiarle.

Conservare l'apparecchio Figura L

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Riporre il cavo nel vano portacavo.
- Conservare gli utensili nel cassetto portaccessori.
- Applicare la ciotola.

Avvertenza

Prima dell'uso togliere dalla ciotola tutti gli accessori e togliere il frullatore.
Applicare solo le parti necessarie.

Rimedio in caso di guasti

Pericolo di ferite!

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

Avviso importante per MCM42..

Un errore nell'uso dell'apparecchio, un'attivazione della sicurezza elettronica oppure un difetto dell'apparecchio viene visualizzato dall'intermittenza della spia di funzionamento.

Apparecchio base

Guasto:
L'apparecchio non funziona più.

Causa possibile:
L'apparecchio è stato sovraccaricato (ad es. utensile bloccato da un alimento) e si è attivata la sicurezza elettronica.

Rimedio:

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Eliminare la causa del sovraccarico.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

Causa possibile:
È stato fatto il tentativo di applicare la ciotola o il frullatore sull'apparecchio acceso.

Rimedio:

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Applicare la ciotola o il frullatore.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

Accessori

Guasto:
L'apparecchio non si avvia.

Causa possibile:
Accessorio non applicato correttamente.

Rimedio:

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Applicare l'accessorio seguendo le corrispondenti indicazioni in questo libretto d'istruzioni.

Avvertenza importante

Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgesi al servizio assistenza clienti.

Smaltimento



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipement – WEEE).
La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.
Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.
Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.
Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto

Con riserva di modifiche.

Ricette/ingredienti/lavorazione

Utensile	Velocità	Tempo	Ricette/ingredienti/lavorazione
	bassa/alta	ca. 1–2 min	**Pasta con lievito per dolce** max 500 g farina 25 g lievito o 1 confezione di lievito secco 225 ml latte tiepido 1 uovo 1 pizzico sale 80 g zucchero 60 g grassi (tiepidi) buccia di ½ limone (aroma di limone) ● Introdurre nella ciotola tutti gli ingredienti (tranne il latte). ● Regolare la manopola per 10 secondi su una bassa velocità. ● Aggiungere il latte e mescolare ad alta velocità. Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. Quando la pasta assume un aspetto liscio, lasciarla lievitare in un luogo caldo.
	M		**Cipolle, aglio** Quantità: da 1 cipolla divisa in quattro a 300 g da 1 spicchio d'aglio a 300 g ● Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta		**Carne, fegato** (per carne macinata, tartara ecc.) Quantità: da 50 g a 500 g ● Rimuovere ossi, cartilagini, pelle e tendini. Tagliare la carne a pezzetti. Preparare impasti di carne, farcie e pasticci: ● Introdurre nel contenitore la carne (manzo, suino, vitello, pollame, ma anche il pesce ecc.) insieme con altri ingredienti e spezie e lavorare fino a farne un impasto.

Uten-sile	Velocità	Tempo	Ricette/ingredienti/lavorazione
	alta	ca. 1,5 min e 2 min	**Sorbetto di fragole** 250 g di fragole congelate 100 g di zucchero a velo 180 ml panna (1 bicchiere scarso) ● Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Inserire immediatamente, altrimenti si formano grumi. Agitare finché si forma un gelato cremoso.
	bassa/alta		**Albumi montati a neve** Quantità: da 2 a 6 chiare d'uovo ● Battere ad alta velocità. Per incorporare regolare una velocità bassa.
	bassa/alta		**Panna montata** Quantità: da 200 g a 400 g ● Battere ad alta velocità. Per incorporare regolare una velocità bassa.
	alta/M		**Noci, mandorle** Quantità: da 200 g a 400 g ● Eliminare completamente tutti i gusci, che possono danneggiare la lama mixer. Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta/M		**Purea di frutta o verdura** (passato di mele, purea di spinaci, carote, pomodori; crudi o cotti) ● Introdurre insieme nel frullatore ingredienti e condimenti e lavorarli a purea.
	bassa/alta		**Maionese** 1 uovo 1 cucchiaino di senape da 150 a 200 ml olio 1 cucchiaio succo di limone o aceto 1 pizzico sale 1 pizzico di zucchero Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. ● Miscelare tutti gli ingredienti (eccetto l'olio) per alcuni secondi a livello 1. ● Commutare il frullatore al grado 2, versare lentamente l'olio attraverso l'imbuto e miscelare fino ad emulsionare la massa. **Consumare la maionese subito. Non conservarla.**
	alta		**Latte al cioccolato** Da 80 a 100 g di cioccolata ca. 400 ml latte molto caldo ● Sminuzzare la cioccolata nel frullatore, aggiungere il latte molto caldo e mescolare brevemente.
	alta		**Companatico al miele spalmabile** 40 g burro (dal frigorifero) 150 g miele (dal frigorifero) ● Con un coltello tagliare il burro in pezzi piccoli ed introdurli nel frullatore. ● Aggiungere il miele e frullare per 15 secondi ad alta velocità.

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe BOSCH-apparaat. Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelskeukens van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
Zie paragraaf „Recepten/ingrediënten/verwerking”.
Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.
De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen (zie ook het modeloverzicht, **afb. M**).
De verschillen zijn aangegeven.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.
Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.
Het apparaat is onderhoudsvrij.

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Basisapparaat **Afb. A**

1 **Draaischakelaar**
A MCM41..:
0/off = stop
M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.
Stand 1–2, draaisnelheid:
1 = laag toerental – langzaam,
2 = hoog toerental – snel.
B MCM42..:
0/off = stop
M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.
= De werksnelheid kan traploos worden ingesteld van een laag tot een hoog toerental.

2 **Functie-indicatie (uitsluitend MCM42..)**
Brandt tijdens het gebruik (draaischakelaar op **M** of).
Knippert bij een bedieningsfout van het apparaat, bij activering van de elektronische zekering en bij een apparaatdefect, zie het hoofdstuk „Hulp bij storingen”.

3 **Aandrijving**

4 **Toebehorenlade (afb. B)**
Om het vak te openen de knop aan de onderzijde van het apparaat indrukken en de lade uittrekken. Het vak iets kantelen en uittrekken om het volledig te verwijderen. Bij het aanbrengen het vak iets kantelen en dan tot aan de aanslag naar binnen schuiven.
Tijdens het gebruik van het apparaat de toebehorenlade gesloten houden.

5 **Snoeropbergvak**

Mengkom met toebehoren

6 **Kom**
7 **Deksel**
7a Stopper
7b Stopperinzetstuk
8 **Aandrijfas**

Hulpstukken

9 **Hulpstukhouder**
9a **Universeel mes**
9b **Slagschijf**
9c **Kneedhaak**
10 **Draagschijf voor schijfinzetstukken**
10a **Snij-inzetstuk – grof (A)**
10b **Snij-inzetstuk – fijn (B)**
10c **Rasp-inzetstuk – grof (C)**
10d **Rasp-inzetstuk – fijn (D)**
11 **Patates-fritesschijf (E)**
(bij sommige modellen)
12 **Citruspers**
13 **Sapcentrifuge** (bij sommige modellen)

Mixer

14 **Mengkom**
15 **Deksel**
15a Trechter
15b Vulopening

Veiligheidsvoorschriften

⚠ *Gevaar van een elektrische schok*

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.
Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.
Kinderen uit de buurt van het kussen houden.
Toezicht houden op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
Het apparaat niet laten bedienen door personen (ook kinderen) met verminderde zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens, of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan van of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt.
Het aansluitsnoer mag niet vlak langs scherpe randen of hete oppervlakken lopen.
Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.
Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen.
Toebehoren en hulpstukken uitsluitend vervangen wanneer het apparaat stilstaat (draaischakelaar op **0/off**) en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

Bedienen

Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u deze voor het eerst gebruikt, zie „Reiniging en onderhoud".

Voorbereiden

- Basisapparaat op een gladde, stevige en schone ondergrond zetten.
- Netsnoer tot de gewenste lengte uit het snoeropbergvak trekken.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Tijdens het gebruik van het apparaat de toebehorenlade gesloten houden.

i Belangrijke aanwijzingen

– Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.
  Het apparaat nooit uitschakelen door de kom, de mixer of een hulpstuk te draaien.
– Het apparaat alleen inschakelen wanneer hulpstukken resp. toebehoren volledig zijn gemonteerd.

Mengkom met toebehoren/ hulpstukken

⚠ *Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!*

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper (7a) gebruiken. Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.

⚠ *Attentie!*

Bij gebruik van de kom kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer de kom is aangebracht en het deksel is aangebracht en vastgedraaid.

Universeel mes (9a)

voor fijnmaken, hakken en roeren.

⚠ *Verwondingsgevaar door scherpe messen!*

Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.
Het universele mes altijd in de toebehorenlade leggen wanneer het niet wordt gebruikt.

Gardeschijf (9b)

voor slagroom, geklopt eiwit, mayonaise

Kneedhaak (9c)

voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet fijngemaakt moeten worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).

Afb. C

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.

- De aandrijfas in de hulpstukhouder drukken tot hij vastklikt.
- Hulpstukken aanbrengen:
  – Hulpstukhouder aanbrengen in de kom.
  – Het universele mes, de gardeschijf of de kneedhaak op de hulpstukhouder plaatsen en loslaten.

⚠ ***Attentie!***

De ingrediënten pas toevoegen nadat de hulpstukken zijn aangebracht.

- De ingrediënten toevoegen.
- Het deksel met de stopper aanbrengen (pijl op het deksel tegen de stip op de kom) en met de klok mee draaien.
  De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Vloeistoffen toevoegen door de stopper. Het stopperinzetstuk kan als maatbeker worden gebruikt.

Fijnmaak-inzetstukken (10a–10d)

⚠ ***Verwondingsgevaar door scherpe messen!***

Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de inzetstukken! De vorm en lengte van het inzetstuk in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf. De draagschijf resp. de patates-fritesschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-uitholling.

Snij-inzetstuk – grof (A)
Draaischakelaar op een laag toerental zetten voor het snijden van: augurken, wortels.

Snij-inzetstuk – fijn (B)
Draaischakelaar op een hoog toerental zetten voor het snijden van: augurken, wortels.

Rasp-inzetstuk – grof (C)
Draaischakelaar op een hoog toerental zetten voor het raspen van: appels, wortels, kaas, wittekool.

Rasp-inzetstuk – fijn (D)
Draaischakelaar op een hoog toerental zetten voor het raspen van: wortels, kaas.

Patates-fritesschijf (E)
voor het snijden van patates frites en ingrediënten voor vruchtensalades.

Attentie!
De patates-fritesschijf is niet geschikt voor het verwerken van harde kaas, noten, mierikswortel en dergelijke.

Afb. D
- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen in de kom.

Afhankelijk van de gewenste toepassing:
- Het gewenste inzetstuk in de draagschijf plaatsen. **De vorm en positie van het inzetstuk in acht nemen (afb. D-5a)!**
- De draagschijf op de aandrijfas plaatsen

of
- De patates-fritesschijf op de aandrijfas plaatsen.
  Het deksel met de stopper aanbrengen (de pijl op het deksel tegen de pijl op de kom) en met de klok mee draaien.
  De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.

⚠ ***Verwondingsgevaar door scherpe messen!***

Niet in de vulopening grijpen.
Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.

- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Snij- of raspgoed toevoegen.
- Snij- of raspgoed slechts met lichte druk aanduwen met de stopper.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Lang en dun snijgoed toevoegen door de stopper.

Attentie!
De kom leegmaken voordat hij zo vol is dat het snij- of raspgoed de draagschijf resp. de patates-fritesschijf bereikt.

Citruspers (12) Afb. F

voor het uitpersen van citrusvruchten, bijv. sinaasappels, grapefruits en citroenen.
- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen in de kom.

- Citruspers op de aandrijfas plaatsen (pijl op de citruspers tegen de pijl op de kom) en met de klok mee draaien. De uitstulping van de zeefkorf moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- De perskegel aanbrengen en aandrukken.
- Voor het uitpersen van vruchten de draaischakelaar op een laag toerental zetten en de vrucht op de perskegel drukken.

Attentie!
Vulpeil van de kom in acht nemen.
Max. hoeveelheid: 500 ml.
Kom op tijd leegmaken.

Sapcentrifuge (13) Afb. G

Voor het uitpersen van vruchten met pitten (bijv. appels, peren), bessen, ontpitte steenvruchten, groenten (bijv. wortels, tomaten).

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen in de kom.
- Vruchtvleesbakje met filterkorf met de klok mee tot de aanslag vastdraaien.
- Deksel op de sapcentrifuge plaatsen en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Draaischakelaar op een laag toerental zetten.
- Fruit of groente in de vulschacht doen en met lichte druk aandrukken met de stopper. Indien nodig eerst fijnmaken.
- Na afloop van het werk de draaischakelaar kort op een hoog toerental zetten en het apparaat laten lopen tot het vruchtvlees grondig van het sap is ontdaan.

Attentie!
Vulpeil van de kom in acht nemen. Maximale verwerkingshoeveelheid: 250 g fruit of groente.

Mixer Afb. H

⚠ ***Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!***
Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid. De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.

⚠ ***Risico van brandwonden!***
Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,4 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Attentie!
De mixer kan beschadigd raken.
Geen bevroren ingrediënten (uitgezonderd ijsblokjes) verwerken. De mixer niet zonder vulling laten lopen.

- De mixkom aanbrengen (de pijl op de kom tegen de punt op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- De ingrediënten toevoegen.
  Maximum hoeveelheid vloeistof = 1,25 liter (schuimende of hete vloeistoffen maximaal 0,4 liter).
  Optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 80 gram.
- Deksel aanbrengen en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de sleuf van de mixerhandgreep steken.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen

of

- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Hulpstuk resp. toebehoren verwijderen volgens de onderstaande beschrijving.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Kom met toebehoren/hulpstuk verwijderen:

- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Het hulpstuk verwijderen:
  - Hulpstukhouder samen met het universele mes, de gardeschijf of de kneedhaak uit de kom nemen. Het hulpstuk van de hulpstukhouder nemen.
  - De draagschijf resp. de patates-fritesschijf aan de handgreep-uitholling vastpakken en uit de kom tillen.
  - De draagschijf omdraaien en het inzetstuk er voorzichtig vanaf de onderzijde uitdrukken (**afb. E**).
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.

Citruspers verwijderen:

- Citruspers losdraaien en de kom verwijderen.

Sapcentrifuge verwijderen:

- Het deksel van de sapcentrifuge tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Vruchtvleesbakje uit de kom nemen.
- De kom verwijderen.

Mixer verwijderen:

- Mixer tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Reiniging en onderhoud

Gevaar van een elektrische schok!

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

N.B.: Bij het verwerken van bijv. wortels en rodekool komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Basisapparaat reinigen

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.
- De toebehorenlade afspoelen onder stromend water en laten opdrogen. Niet reinigen in de afwasautomaat!

Mengkom en toebehoren reinigen

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.
Het universele mes altijd in de toebehorenlade leggen wanneer het niet wordt gebruikt.

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

Mixer reinigen

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixermes niet met blote handen reinigen. Gebruik voor het reinigen een borstel.

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aankoeken en de kunststof wordt niet aangetast (b.v. door etherische olie in kruiden).
De mixbeker (zonder mesinzetstuk), het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
Het mesinzetstuk niet in de afwasautomaat reinigen, maar onder stromend water (niet in water laten liggen).
Tip: Doe een beetje water met afwasmiddel in de aangebrachte mixer. Schakel het apparaat enkele seconden in op stand **M**.
Daarna het water verwijderen en de mixer met schoon water uitspoelen.

Mixer uit elkaar nemen **Afb. J**

- Het mesinzetstuk aan de vleugels tegen de klok in draaien. Het mesinzetstuk zit nu los.
- Het mesinzetstuk eruit nemen en de afdichtring verwijderen.

Mixer in elkaar zetten

Verwondingsgevaar!

De mixer niet in elkaar zetten terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

- Afdichtring aanbrengen op het mesinzetstuk.

- Mesinzetstuk van onderaf in de mixkom aanbrengen.
- Mesinzetstuk aan de vleugels met de klok mee vastdraaien.
  Daarbij minstens zo ver draaien dat een van de vleugels de markering op de mixkom afdekt (positionering –> **afb. J 6**).

Citruspers reinigen

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. De perskegel kunt u het best direct na gebruik aan alle zijden afspoelen onder stromend water. Zo kunnen er geen restanten blijven plakken.

Sapcentrifuge reinigen Afb. K

Voor het reinigen van de sapcentrifuge de filterkorf van de houder nemen.
Onderdelen voorspoelen onder stromend water.
Lamellen van de filterkorf voorzichtig reinigen om ze niet te beschadigen.

Apparaat opbergen Afb. L

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Het snoer opbergen in het snoeropbergvak.
- Hulpstukken opbergen in de toebehorenlade.
- De kom op het apparaat plaatsen.

> **N.B.**
>
> Voor het gebruik alle toebehoren uit de kom of de mixer verwijderen.
> Uitsluitend de benodigde onderdelen aanbrengen.

Hulp bij storingen

> ***Verwondingsgevaar!***
>
> *Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.*

> **Belangrijke informatie voor MCM42..**
>
> Een bedieningsfout van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect wordt aangegeven door een knipperende in-bedrijf-indicatie.

Basisapparaat

Storing:
Het apparaat werkt niet meer.

Mogelijk oorzaak:
Het apparaat is overbelast geraakt (bijv. een hulpstuk is geblokkeerd door het levensmiddel) en de elektronische zekering is geactiveerd.

Oplossing:
- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Oorzaak van de overbelasting verhelpen.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

Mogelijk oorzaak:
Er is een poging gedaan om de kom of de mixer op het ingeschakelde apparaat te plaatsen.

Oplossing:
- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Kom of mixer aanbrengen.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

Toebehoren

Storing:
Het apparaat start niet.

Mogelijk oorzaak:
Toebehoren is niet goed aangebracht.

Oplossing:
- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Toebehoren aanbrengen volgens de desbetreffende aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

> **Belangrijke aanwijzing**
>
> Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

Afvoer van het oude apparaat

Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

Recepten/ingrediënten/verwerking

Hulp- stuk	Toerental	Tijd	Recepten/ingrediënten/verwerking
	laag/hoog	ca. 1–2 min.	**Gistdeeg** max. 500 g meel 25 g gist of 1 pakje droge gist 225 ml lauwe melk 1 ei 1 snufje zout 80 g suiker 60 g vet (lauw) ½ citroenschil (citroenaroma) ● Alle ingrediënten (behalve de melk) in de kom doen. ● Draaischakelaar 10 seconden inschakelen op een laag toerental. ● Melk toevoegen en roeren op een hoog toerental. De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. Wanneer het deeg er glad uitziet, het laten rijzen op een warme plaats.
	M		**Uien, knoflook** hoeveelheid: vanaf 1 ui, in 4 stukken max. 300 g vanaf 1 teentje knoflook, max. 300 g ● Verwerken tot de gewenste grootte.
	hoog		**Vlees, lever** (voor gehakt, tartaar enz.) hoeveelheid: 50 g tot 500 g ● Been, kraakbeen, huid en zeen verwijderen. Het vlees in blokjes snijden. Vleesdeeg, vulling en pasteien maken: ● Vlees (rund-, varkens-, kalfsvlees, gevogelte, vis enz.) samen met de ingrediënten in de mengkom doen en er deeg van maken.
	hoog	ca. 1,5–2 min.	**Aardbeiensorbet** 250 g koude aardbeien 100 g poedersuiker 180 ml slagroom (1 beker) ● Alle ingrediënten in de mengkom doen. Direct inschakelen, anders ontstaan er klonten. Roeren totdat er crème-achtig ijs ontstaat.
	laag/hoog		**Geklopt eiwit** hoeveelheid: eiwit van 2 tot 6 eieren ● Kloppen op een hoog toerental. Voor het mengen een laag toerental instellen.
	laag/hoog		**Slagroom** hoeveelheid: 200 g tot 400 g ● Kloppen op een hoog toerental. Voor het mengen een laag toerental instellen.

Hulp-stuk	Toerental	Tijd	Recepten/ingrediënten/verwerking
	hoog/M		**Noten, amandelen** hoeveelheid: 200 g tot 400 g ● Schalen geheel verwijderen, anders wordt het mixermes bot. Verwerken tot de gewenste grootte.
	hoog/M		**Fruit of groente pureren** (appelmoes, spinazie, wortel- of tomatenpuree; rauw of gekookt) ● Ingrediënten en kruiden samen in de mixer doen en er puree van maken.
	laag/hoog		**Mayonaise** 1 ei 1 theelepel mosterd 150 tot 200 ml olie 1 EL citroensap of azijn 1 snufje zout beetje suiker De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. ● Alle ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden op stand 1 mengen. ● De mixer op stand 2 zetten, de olie langzaam door de trechter gieten en mixen tot de massa emulgeert. **De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.**
	hoog		**Chocolademelk** 80 g tot 100 g chocolade ca. 400 ml hete melk ● Chocolade klein maken in de mixer, hete melk toevoegen en kort roeren.
	hoog		**Honing-broodbeleg** 40 g boter (uit de koelkast) 150 g honing (uit de koelkast) ● Boter met een mes in kleine stukken verdelen en in de mixer doen. ● Honing toevoegen en 15 seconden mixen op een hoog toerental.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.
Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat.
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f. eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.
Brug kun apparatet til de mængder og i de tidertidsintervaller, som er almindelige i husholdningen. Se afsnit „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.
Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.
Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller (se også modeloversigt, **Billede M**).
Forskelle er beskrevet.
Opbevar venligst brugsanvisningen.
Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.
Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.
Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Grundmodel **Billede A**

1 **Drejekontakt**
  A **MCM41..:**
  0/off = stop
  M = Momentfunktion med højeste hastighed, hold kontakten fast for ønsket blendetid.
  Trin 1–2 = arbejdshastighed:
  1 = lav hastighed – langsom,
  2 = høj hastighed – hurtig.
  B **MCM42..:**
  0/off = stop
  M = Momentfunktion med højeste hastighed, hold kontakten fast for ønsket blendetid.
  ⌒ = arbejdshastighed kan indstilles trinløst fra lavt til højt omdrejningstal.
2 **Driftsindikator (kun MCM42..)**
  Lyser under driften (drejekontakt på **M** eller ⌒).
  Blinker, hvis apparatet betjenes forkert, hvis den elektroniske sikring udløses hhv. hvis der opstår en defekt på apparatet, se kapitel „Hjælp i tilfælde af fejl“.
3 **Drev**
4 **Tilbehørsskuffe (Billede B)**
  Tryk på knappen på undersiden af apparatet for at åbne rummet og træk skuffen ud.
  Rummet tages helt ud ved at hælde det en smule opad og trække det ud.
  Rummet skal hælde en smule opad, når det sættes i. Til sidst skubbes det helt ind.
  Tilbehørsskuffen skal være lukket, når der arbejdes med apparatet.
5 **Kabelrum**

Skål med tilbehør
6 **Skål**
7 **Låg**
  7a Stopper
  7b Stopperindsats
8 **Motorakse**

Redskab
9 **Redskabsholder**
9a **Universalkniv**
9b **Piskeskive**
9c **Dejkrog**
10 **Holdeskive til skiveindsatser**
10a **Skære-indsats – grov (A)**
10b **Skære-indsats – fin (B)**
10c **Rive-indsats – grov (C)**
10d **Rive-indsats – fin (D)**
11 **Pommes-frites-jern (E)**
  (ikke alle modeller)
12 **Citruspresse**
13 **Saftcentrifuge** (ikke alle modeller)

Blender
14 **Beholder**
15 **Låg**
  15a Tragt
  15b Påfyldningsåbning

Sikkerhedsanvisninger

⚠ ***Risiko for elektrisk stød***

Apparatet skal tilsluttes og bruges i henhold til angivelserne på typeskiltet.
Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl.
Apparatet må kun bruges under opsyn.
Hold børn væk fra apparatet.
Hold børn under opsyn for at forhindre, at de leger med apparatet.

Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringsevne eller psykisk evne eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene apparatet, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed.
Efter brug, før rengøring, før samling, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten.
Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.
Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning må kun foretages af fagfolk for at undgå skader.
I tilfælde af strømsvigt: Apparatet forbliver tændt og går automatisk i gang igen, så snart apparatet forsynes med strøm igen.
Tilbehør og redskaber må kun skiftes, når apparatet ikke er i gang (greb står på **0/off**) og stikket er trukket ud af stikdåsen.
Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.

Betjening

Rengør apparat og tilbehør, før det tages i brug første gang (se „Rengøring og pleje").

Forberedelse

- Stil grundmodellen på en glat, stabil og ren flade.
- Træk netkablet ud af kabelrummet i den ønskede længde.
- Sæt stikket i.
- Tilbehørsskuffen skal være lukket, når der arbejdes med apparatet.

Vigtige oplysninger

- Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten. Apparatet må aldrig slukkes ved at dreje på skålen, blenderen eller et redskab.
- Apparatet må kun tændes, hvis redskaber hhv. tilbehør er helt monteret.

Skål med tilbehør/redskab

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang. Anvend altid stopperen (7a) til at stoppe ingredienser ned med. Motoren kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når apparatet står stille.

Pas på!

Apparatet kan kun tændes, når skålen er sat på og låget er sat på og drejet fast.

Universalkniv (9a)

til at småhakke, hakke og ælte.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.
Universalkniven skal altid opbevares i tilbehørsskuffen, når den ikke er i brug.

Piskeskive (9b)

til piskefløde, piskede æggehvider, majonnaise.

Æltekrog (9c)

Til at ælte tung dej og iblanding af ingredienser, som ikke skal finhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade).

Billede C

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for pil på apparat) og drej den helt til højre.
- Tryk motoraksen helt ind i redskabsholderen.
- Isætning af redskab:
  - Sæt redskabsholderen i skålen.
  - Anbring universalkniven, piskeskiven eller æltekrogen på redskabsholderen og slip den.

Pas på!

Tilsæt altid først ingredienserne, når redskabet er sat i.

- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget med stopper på (pil på låg skal være ud for punkt på skål) og drej det til højre.
  Næsen i låget skal sidde i åbningen på skålegrebet indtil stop.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Stil grebet på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Påfyld væske gennem stopperen.
  Stopperindsatsen kan anvendes som målebæger.

Småhaknings-indsatser (10a–10d)

> ⚠ ***Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!***
> *Håndter indsatserne med stor forsigtighed! Hold øje med indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven.*
> *Tag kun fat i holdeskiven eller pommes-frites-jernet i de anbragte gribefordybninger.*

Skære-indsats – grov (A)
Stil drejekontakten på et lavt omdrejningstal til skæring af: agurker, gulerødder.

Skære-indsats – fin (B)
Stil drejekontakten på et højt omdrejningstal til skæring af: agurker, gulerødder.

Rive-indsats – grov (D)
Stil drejekontakten på et højt omdrejningstal til rivning af: æbler, gulerødder, ost, hvidkål.

Rive-indsats – fin (C)
Stil drejekontakten på et højt omdrejningstal til rivning af: gulerødder, ost.

Pommes-frites-jern (E)
til skæring af pommes frites og ingredienser til frugtsalat.

Pas på!
Pommes-frites-jernet er ikke egnet til at hakke/ rive i hård ost, nødder, peberrod og lignende.

Billede D
- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for pil på apparat) og drej den helt til højre.
- Sæt motoraksen i skålen.

Afhængigt af den ønskede anvendelse:
- Sæt den ønskede indsats fast i holdeskiven. **Vær opmærksom på indsatsens form og position (Billede D-5a)!**
- Anbring holdeskiven på motoraksen.

eller:
- Anbring pommes-frites-jernet på motor-aksen.
  Sæt låget med stopper på (pil på låg skal være ud for pil på skål) og drej det mod højre. Næsen i låget skal sidde i åbningen på skålegrebet indtil stop.

> ⚠ ***Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!***
> *Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend altid stopperen til at skubbe med.*

- Stil grebet på det ønskede trin.
- Påfyld ingredienserne.
- Skub ingredienserne ned med et let tryk på stopperen.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Kom lange og tynde ingredienser gennem stopperen.

Pas på!
Tøm skålen, før den bliver så fuld, at det skårede/revede når holdeskiven eller pommes-frites-jernet.

Citruspresse (12) Billede F

til presning af citrusfrugter, f. eks. appelsiner, grapefrugter, citroner.
- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for pil på apparat) og drej den helt til højre.
- Sæt motoraksen i skålen.
- Anbring citruspressen på motoraksen (pil på citruspresse skal være ud for pil på skål) og drej den til højre.
  Næsen på sikurven skal befinde sig i åbningen på nøglegrebet.
- Sæt pressekeglen på og tryk den på plads.
- Stil drejekontakten til frugtpresning på laveste omdrejningstal og tryk frugten på pressekeglen.

Pas på!
Hold øje med påfyldningsniveauet.
Maksimal mængde: 500 ml.
Tøm skålen rettidigt.

Saftcentrifuge (13) Billede G

Til presning af kernefrugt (f. eks. æbler, pærer), bærfrugt, stenfrugt uden sten og grøntsager (f. eks. gulerødder og tomater).
- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for pil på apparat) og drej den helt til højre.
- Sæt motoraksen i skålen.
- Drej rivebeholderen med filterkurv helt til højre.
- Sæt låget til saftcentrifugen på og drej det til højre. Næsen i låget skal sidde i åbningen på skålegrebet indtil stop.
- Stil drejekontakten på det laveste omdrej-ningstal.
- Kom frugt eller grønt i påfyldningsåbningen. Brug altid stopperen til at skubbe frugt og grønt ned. For store stykker skæres i stykker, før de kommes i påfyldnings-åbningen.
- Når det sidste hold frugt eller grønt er fyldt på, skal apparatet kort køre på et højt omdrejningstal, indtil al saften er presset ud. Hold øje med påfyldningsniveauet!

Pas på!
Hold øje med påfyldningsniveauet.
Max. forarbejdningsmængde: 250 g frugt og grønt.

Blender Billede H

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen. Blenderen må kun sættes på og tages af, når apparatet står helt stille.

Fare for skoldning!

Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låg.
Påfyld max. 0,4 liter varm eller skummende væske.

Pas på!

Blenderen kan beskadiges. Bearbejd ikke dybfrossede madvarer (undtagen isterninger). Blenderen skal altid være fyldt med ingredienser, når den er i gang.

- Sæt blenderen på (pil på blender skal være ud for pil på apparat) og drej den mod højre indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.
  Max. mængde, væske = 1,25 liter (skummende eller varme væsker max. 0,4 liter).
  Optimal bearbejdningsmængde, fast konsistens = 80 gram.
- Sæt låget på og drej det mod højre. Lågnæsen skal befinde sig i fordybningen på blendergrebet.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Stil grebet på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag låget af og påfyld ingredienserne

eller

- Fjern tragten og påfyld ingredienserne lidt ad gangen

eller

- Påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet

- Stil grebet på **0/off**.
- Træk stikket ud.
- Tag redskab eller tilbehør af iht. følgende beskrivelse.
- Vask de enkelte dele af „Rengøring og pleje“.

Tag skål med tilbehør/redskab af:

- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag redskabet ud;
  – Tag redskabsholder, universalkniv, piskeskive eller dejkrog ud af skålen. Tag redskabet af redskabsholderen.
  – Tag fat i holdeskiven eller pommes-frites-jernet i de anbragte gribefordybninger og løft det hele ud af skålen.
  – Drej holdeskiven om og tryk indsatsen forsigtigt ud på undersiden (**Billede E**).
- Drej skålen mod venstre og tag den af.

Tag citruspressen af:

- Drejes citruspressen løs og skålen tages af.

Tag saftcentrifugen af:

- Drej låget på saftcentrifugen til venstre og tag det af.
- Tag rivebeholderen und af skålen.
- Tag skålen af.

Tag blenderen af:

- Drej blenderen mod venstre indtil stop og tag den af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug, se „Rengøring og pleje“.

Rengøring og pleje

Risiko for strømstød!

Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.

Pas på!

Overfladerne kan beskadiges.
Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

Bemærk: Ved rivning af gulerødder, rødkål eller lignende opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie.

Rengøring af grundmodel

- Træk stikket ud.
- Tør grundmodellen af med en fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel i rengøringsvandet efter behov.
- Tør apparatet af med en tør klud.
- Skyl tilbehørsskuffen af under rindende vand og lad den tørre. Må ikke sættes i opvaskemaskinen!

Rengøring af skål og tilbehør

⚠ *Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!*

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på universal-kniven.
Universalkniven skal altid opbevares i tilbehørs-skuffen, når den ikke er i brug.

Alle dele tåler opvaskemaskine.
Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

Rengøring af blender

⚠ *Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!*

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at plastmaterialet angribes (f. eks. æteriske olier i krydderier). Blender (uden knivindsats), låg og tragt kan tåle opvaskemaskine.
Kniven må ikke sættes i opvaskemaskinen, men skal rengøres under rindende vand (må ikke sættes i blød).
Tip: Kom en smule vand med opvaskevand i blenderen, mens den er på apparatet. Tænd blenderen og lad den køre i et par sekunder på trin **M**. Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Adskillelse af blender Billede J

- Drej knivens vinger mod venstre. Kniven løsnes.
- Tag kniven ud og fjern pakringen.

Samle blender

⚠ *Fare for kvæstelser!*

Forsøg aldrig at samle blenderen på grundmodellen.

- Anbring pakringen på kniven.
- Sæt kniven ind i blenderen nedefra.
- Skru knivens vinger fast mod højre. Drej dem mindst så meget, at en vinge dækker markeringen på blenderen (positionering –> **Billede J 6**).

Rengøring af citruspresse

Alle dele tåler opvaskemaskine. Pressekeglen rengøres bedst ved at skylle den under rindende vand fra alle sider straks efter brug. Således tørrer madrester ikke på keglen.

Rengøring af saftcentrifuge Billede K

Saftcentrifugen rengøres ved at tage filterkurven af beholderen.
Skyl først alle delene under rindende vand.
Rengør forsigtigt lamellerne i filterkurven, da de ellers beskadiges.

Opbevaring af apparat Billede L

- Træk stikket ud.
- Opbevar ledningen i ledningsrummet.
- Opbevar redskaberne i tilbehørsskuffen.
- Sæt skålen på.

ℹ Bemærk:

Alle tilbehørsdele tages ud af skål og blender før brug. Sæt kun de dele på, der er brug for.

Hjælp i tilfælde af fejl

⚠ *Fare for kvæstelser!*

Træk altid stikket ud forinden.

ℹ Vigtig henvisning for MCM42..

Forkert betjening af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer hhv. en defekt på apparatet vises med en blinkende driftslampe.

Motorenhed

Fejl:
Apparatet arbejder ikke mere.
Mulig årsag:
Apparatet er blevet overbelastet (f. eks. redskab er blevet blokeret af fødevarer) og den elektroniske sikring er udløst.
Afhjælpning:

- Stil grebet på **0/off**.
- Træk stikket ud.
- Afhjælp årsagen til overbelastningen.
- Tag apparatet i brug igen.

Mulig årsag:
Man har forsøgt at anbringe skål eller blender på det tændte apparat.

Afhjælpning:
- Stil grebet på **0/off**.
- Sæt skålen eller blenderen på.
- Tag apparatet i brug igen.

Tilbehør

Fejl:
Apparatet starter ikke.

Mulig årsag:
Tilbehør er ikke sat rigtigt på.

Afhjælpning:
- Stil grebet på **0/off**.
- Anbring tilbehøret iht. de tilhørende instrukser i denne vejledning.

> **Vigtige råd**
> Kan fejlen ikke afhjælpes, kontaktes serviceafdelingen.

Bortskaffelse

Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti.
Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation.
Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted:
BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6,
2750 Ballerup, tlf. 44-898985.
På reparationer ydes 12 måneders garanti.
De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Ændringer forbeholdes.

Opskrifter/ingredienser/forarbejdning

Red-skab	Omdrej-ningstal	Tid	Opskrifter/ingredienser/forarbejdning
	lav/høj	ca. 1–2 min	**Gærdej** Maks. 500 g mel 25 g gær eller 1 pakke tørgær 225 ml lunken mælk 1 æg 1 knivspids salt 80 g sukker 60 g fedt (lunken) skal af en ½ citron (citronaroma) ● Kom alle ingredienserne (undtagen mælk) i skålen. ● Stil drejekontakten på et lavt omdrejningstal i 10 sekunder. ● Kom mælken i og rør det hele med et højt omdrejningstal. Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur. Når dejen er glat, stilles den til hævning på et varmt sted.

Red- skab	Omdrej- ningstal	Tid	Opskrifter/ingredienser/forarbejdning
	M		**Løg, hvidløg** Mængde: fra 1 løg, skåret i kvarte, til 300 g fra 1 fed hvidløg til 300 g ● Forarbejdes indtil den ønskede konsistens er nået.
	høj		**Kød, lever** (til hakket kød, tartar osv.) Mængde: 50 g–500 g ● Fjern knogler, brusk, hud og sener. Skær kødet i terninger. Fremstilling af kødblandinger, fyldninger og postejer: ● Kom kød (oksekød, svinekød, kalvekød, fjerkræ, fisk eller lignende) samt øvrige ingredienser og krydderier i skålen og rør en dej.
	høj	ca. 1,5 min. – 2 min.	**Jordbærsorbet** 250 g frossede jordbær 100 g flormelis 180 ml fløde ● Kom alle ingredienserne i skålen. Tænd straks for apparatet, da massen ellers klumper. Rør til der dannes en cremet isblanding.
	lav/høj		**Piskede æggehvider** 2 til 6 æggehvider ● Pisk med et højt omdrejningstal. Indstil et lavt omdrejningstal til iblanding.
	lav/høj		**Flødeskum** Mængde: 200 g–400 g ● Pisk med et højt omdrejningstal. Indstil et lavt omdrejningstal til iblanding.
	høj/M		**Nødder, mandler** Mængde: 200 g–400 g ● Fjern alle skaller, da blenderkniven ellers bliver uskarp. Forarbejdes indtil den ønskede konsistens er nået.
	høj/M		**Purering af frugt eller grønt** (æblemos, spinat, gulerodspure, tomatpure; rå eller kogt) ● Kom ingredienser og krydderier i blenderen og purér det.
	lav/høj		**Mayonnaise** 1 æg 1 tsk sennep 150–200 ml olie 1 spsk citronsaft eller eddike 1 knivspids salt 1 knivspids sukker Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur. ● Æg, sennep, citronsaft, salt og sukker kommes i blenderen og blandes i nogle sekunder på trin 1. ● Stil blenderen på trin 2. Hæld langsomt olie gennem hullet i låget og bliv ved med at blande mayonnaisen, til den har fået en fast konsistens. **Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid.**

Red-skab	Omdrej-ningstal	Tid	Opskrifter/ingredienser/forarbejdning
	høj		**Chokolade-mælk** 80 g–100 g chokolade ca. 400 ml varm mælk ● Hak chokoladen i små stykker i blenderen. Tilsæt den varme mælk og blend det hele kort.
	høj		**Honning til at smøre på brød** 40 g smør (fra køleskabet) 150 g honning (fra køleskabet) ● Skær smørret i små stykker med en kniv og kom det i blenderen. ● Tilsæt honning og bland det hele i 15 sekunder med et højt omdrejningstal.

Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra BOSCH.
Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet.
Videre informasjoner om våre produkter finner du på vår nettside.

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f. eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.

Apparatet må kun brukes for mengder og tider som vanlige i husholdningen.
Se avsnitt “Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding”.
Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.
Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser (se også modelloversikt, **Bilde M**).
Vær vennlig og oppbevar bruksanvisningen.
Bruksanvisningen må oppbevares.
Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.
Maskinen må kun brukes med originalt tilbehør.
Maskinen er vedlikeholdsfri.

En oversikt

Klaff ut siden med billedtekster.

Basismaskin **Bilde A**

1 **Dreiebryter**
  A MCM41..:
  0/off = stop
  M = Momentkopling med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast.
  Trinn 1–2, arbeidshastighet:
  1 = lavt turtall – langsomt,
  2 = høyt turtall – hurtig.
  B MCM42..:
  0/off = stop
  M = Momentkopling med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast.
  = Arbeidshastigheten kan innstilles trinnløst fra lavt til høyt turtall.

2 **Driftslampe (kun MCM42..)**
  Lyser under driften (turtallsbryter på **M** eller).
  Blinker dersom det er gjort feil ved betjeningen av apparatet, dersom den elektroniske sikringen er utløst hhv. ved en defekt på apparatet, se kapittel “Hjelp ved feil”.

3 **Drev**

4 **Skuff for tilbehør (bilde B)**
  For åpning av rommet må knappen på undersiden av apparatet trykkes og skuffen kan så trekkes ut. For å fullstendig tømme rommet, skyves det litt oppover og trekkes ut.
  Når skuffen skal settes inn igjen, skyves det litt oppover og deretter skyves den inn til den støter på anslaget. Under arbeider med apparatet må skuffen for tilbehøret holdes lukket.

5 Kabelrom

Bollen med tilbehør

6 Bolle
7 Lokk
7a Støter
7b Støterinnsats
8 Drivaksling

Verktøy

9 Verktøysholder
9a Universalkniv
9b Vispeskive
9c Eltekrok
10 Holdeskive for innsetting av skiver
10a Skjære innsats – grov (A)
10b Skjære innsats – fin (B)
10c Raspe innsats – fin (C)
10d Raspe innsats – grov (D)
11 Pommes frites skive (E) (ved noen modeller)
12 Sitruspresse
13 Saftsentrifuge (ved noen modeller)

Mikser

14 Miksebeger
15 Lokk
15a Trakt
15b Påfyllingsåpning

Sikkerhetshenvisninger

⚠ ***Fare for strømstøt***

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader.
Maskinen må kun brukes under oppsyn.
Hold barn borte fra apparatet. Hold øye med barn, slik at de ikke leker med apparatet.
Personer (også barn) med reduserte åndelige svakheter eller evner, eller som mangler erfaringer og kunnskaper om apparatet, må ikke få betjene det, med mindre de har fått opplæring i bruken av apparatet og under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten.
Trekk støpselet ut av stikkontakten etter hver bruk, når den rengjøres og settes bort og dersom du forlater rommet eller dersom det oppstår feil.
Hold strømkabelen borte fra skarpe kanter og varme ting.
Reparasjoner på maskinen, f. eks. skifting av strømkabel, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare.
Dersom strømmen blir borte, blir maskinen innkoplet og går videre når strømmet kommer igjen.
Tilbehør og verktøy må kun skiftes når maskinen er slått av (Dreiebryter på **0/off**) og når støpselet er trukket ut.
Maskinen må aldri dyppes ned i vann eller skylles under rennende vann.

Betjening

Maskin og tilbehør må rengjøres grundig før første gangs bruk, se ”Rengjøring og pleie”.

Forberedning

- Sett motorenheten på et glatt og rent underlag.
- Trekk strømkabelen ut av kabelrommet til nødvendig lengde.
- Stikk inn støpselet.
- Under arbeider med apparatet må skuffen for tilbehøret holdes lukket.

Viktig henvisning

– Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren. Apparatet må aldri slås av ved å dreie på bollen, på mikseren eller på et verktøy.
– Apparatet må kun slås på når verktøyet hhv. tilbehøret er fullstendig montert.

Bolle med tilbehør/verktøy

⚠ ***Fare for skade på grunn av roterende verktøy***

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen. For etterfylling av ingredienser må støteren alltid brukes (7a). Etter utkoplingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står helt stille.

⚠ ***Obs!***

Under arbeider med bollen kan apparatet kun slås på når bollen er satt på og lokket er skrudd fast.

Universalkniv (9a)

for kutting, hakking og røring.

> ⚠ ***Fare for skade på grunn av skarpe kniver!***
> *Universalkniven må kun tas på ved plasthåndtaket langs kanten.*
> *Dersom den ikke er i bruk, må universalkniven alltid legges i skuffen for tilbehøret.*

Vispeskive (9b)

For kremfløte, eggehvite, majones.

Eltekrok (9c)

for elting av tung deig og for å blande inn ingredienser som ikke skal kuttes opp (f. eks. rosiner, sjokoladebiter).

Bilde C

- Sett på bollen (pilen på bollen må stå på punktet på apparatet) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Sett drivakslingen inn i verktøysholderen inntil den smekker på.
- Innsetting av verktøy:
  - Sett verktøyholderen inn i bollen.
  - Universalkniven, vispeskiven og eltekroken settes på verktøysholderen og slippes.

> ⚠ ***Obs!***
> *De ingrediensene som skal bearbeides må først legges ned etter at verktøyet er satt inn.*

- Fyll på ingrediensene.
- Sett på lokket med støteren (pilen på lokket må være på punktet på bollen) og drei klokkens retning.
  Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom fylleåpningen.
- Væsker fylles på igjennom støteren. Støterinnsatsen kan brukes som målebeger.

Kutteinnsatsene (10a–10d)

> ⚠ ***Fare for skade på grunn av skarpe kniver!***
> *Vær spesielt forsiktig når du arbeider med disse innsatsene! Ta hensyn til formen og plasseringen av innsatsene når de settes inn i bæreskiven. Holdeskiven hhv. pommes-frites skiven må kun tas på i de fordypningene som er beregnet for dette.*

Skjære innsats – grov (A)
Dreiebryteren settes på et lavt turtall for å skjære: agurk, gulrøtter.

Skjære innsats fin (B)
Dreiebryteren settes på et høyt turtall for skjære: agurk, gulrøtter.

Raspe innsats grov (C)
Dreiebryteren stilles på et høyt turtall for å raspe epler, gulrøtter, ost og hvit kål.

Raspe innsats – fin (D)
Dreiebryteren settes på et høyt turtall for å raspe: gulrøtter, ost.

Pommes frites skive (E)
for skjæring av pommes frites og fruktsalat.

Obs!
Pommes-frites skiven er ikke egnet for bearbeiding av hard ost, nøtter, pepperrot og lignende.

Bilde D

- Sett på bollen (pilen på bollen må stå på punktet på apparatet) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.

Alt etter hviken type bruk du ønsker:

- Sett inn ønsket innsats i holdeskiven. **Ta hensyn til formen og stillingen på innsatsen (bilde D-5a)!**
- Sett bæreskiven oppå drivakslingen.

eller:

- Sett pommes-frites skiven oppå drivakslingen.
  Sett lokket med støteren på (pil på lokket må stemme overens med pilen på bollen) og drei i klokkens retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.

> ⚠ ***Fare for skade på grunn av skarpe kniver!***
> *Ikke grip ned i fylleåpningen. For å skyve ned ingrediensene må du bruke kun støteren.*

- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- Fyll så på de ingrediensene som skal skjæres og raspes.
- De ingrediensene som skal skjæres og raspes skyves inn med støteren med et lett trykk.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom fylleåpningen.
- Lange og tynne ingredienser fylles på igjennom støteren.

Obs!
Tøm bollen før denne er så full, at de skårete eller raspete tingene er nådd opp til holdeskiven hhv. til pommes-frites skiven.

Sitruspresse (12) Bilde F

For utpressing av sitrusfrukter, f. eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner.

- Sett på bollen (pilen på bollen må stå på punktet på apparatet) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Sitruspressen settes på drivakslingen (pilen på sitruspressen ved pilen på bollen) og drei i klokkens retning.
  Nesen på silkurven må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett på pressekjeglen og trykk den ned.
- For pressing av frukt må dreiebryteren settes på et lavt turtall og frukten trykkes mot pressekjeglen.

Obs!
Ta hensyn til fyllenivået på bollen. Max. fyllemengde: 500 ml. Bollen må tømmes i rett tid.

Saftsentrifuge (13) Bilde G

For å presse ut kjernefrukt (f. eks. epler, pærer), bærfrukt, steinfrukt uten stein, grønnsaker (f. eks. gulrot, tomater).

- Sett på bollen (pilen på bollen må stå på punktet på apparatet) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Rivebeholderen med filterkurven dreies i klokkens retning inntil anslag.
- Lokk for saftsentrifugen settes på og dreies i klokkens retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett dreiebryteren på et lavt turtall.
- Frukt eller grønnsaker fylles ned i påfyllingssjakten og støteren skyves etter kun med lett trykk. Om nødvendig må det kuttes opp i biter på forhånd.
- Ved slutten av arbeidsomgangen settes dreiebryteren på et høyt turtall i kort tid.
  La apparatet gå så lenge inntil alt fruktkjøttet er helt presset ut for saft.

Obs!
Ta hensyn til fyllenivået på bollen.
Maksimal mengde som kan bearbeides: 250 g frukt eller grønnsaker.

Mikser Bilde H

⚠ *Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!*

Ta aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren arbeider kun når lokket er skrudd fast. Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille.

⚠ *Fare for skolding!*

Ved bearbeiding av varme ting, kommer det damp ut av trakten i lokket.
Fyll derfor på maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.

Obs!
Mikseren kan bli skadet. Ikke arbeid med dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter).
Ikke bruk mikseren når den er tom.

- Sett miksebegeret på (bilen på begeret må sitte ved punktet på maskinen) og drei i klokkens retning til anslag.
- Fyll på ingrediensene.
  Maksimal mengde, flytende væske = 1,25 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter).
  Optimal mengde, faste ingredienser = 80 gram.
- Sett på lokket i drei i klokkens retning.
  Nesen på lokket må sitte i sprekken på mikserhåndtaket.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Ta av lokket og fyll på ingrediensene

eller

- ta ut trakten og fyll faste ingredienser etter hverandre ned i påfyllingsåpningen

eller

- fyll flytende væske ned igjennom trakten.

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk i støpselet.
- Verktøy hhv. tilbehør tas av i henhold til følgende beskrivelse.
- Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.

Ta av bollen med tilbehør/verktøy:

- Drei lokket mot klokkens retning og ta det av.
- Ta av verktøyet.
  – Verktøyholderen tas ut av bollen sammen med universalkniven, vispeskiven hhv. eltekroken. Ta av verktøyet fra verktøyholderen.
  – Holdeskiven hhv. pommes-frites skiven må holdes i fordypningene og løftes så ut av bollen.
  – Holderskiven dreies om og innsatsen trykkes forsiktig ut fra undersiden (**bilde E**).
- Drei bollen mot klokkens retning og ta den av.

Når sitruspressen skal tas ut:

- Løsnes sitruspressen igjen og skålen tas av.

Når saftpressen skal tas ut:

- Drei lokket på saftsentrifugen imot klokkens retning og ta det av.
- Ta rivebeholderen ut av bollen.
- Ta bollen av.

Uttaking av mikseren:

- Drei mikseren imot klokkens retning og ta den av.
- Drei lokket mot klokkens retning og ta det av.

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk, se “Rengjøring og pleie”.

Rengjøring og pleie

> ⚠ ***Fare for strømstøt!***
>
> *Maskinen må aldri dyppes ned i vann eller skylles under rennende vann.*

Obs!

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Henvisning: Ved bearbeiding av f. eks. gulrot eller rødkål, kan det oppstå misfarging på delene av kunststoff. Dette kan fjernes med et par dråper matolje.

Rengjøring av basismaskinen.

- Trekk i støpselet.
- Tørk av maskinen. Om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter må den tørkes av.
- Skuffen for tilbehør skylles under rennende vann og tørkes. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin!

Rengjøring av bollen med tilbehør

> ⚠ ***Fare for skade på grunn av skarpe kniver!***
>
> *Universalkniven må kun tas på ved plasthåndtaket langs kanten.*
> *Dersom den ikke er i bruk, må universalkniven alltid legges i skuffen for tilbehøret.*

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke klem deler av kunststoff fast i maskinen, da de kan bli deformert.

Rengjøring av mikseren

> ⚠ ***Fare for skade på grunn av skarpe kniver!***
>
> *Miksekniven må ikke berøres med hendene.*
> *For rengjøring bør det brukes en børste.*

Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruken. Restene tørker da ikke inn og kunststoffet blir ikke angrepet (f. eks. ved eteriske oljer i krydder). Miksebeger (uten knivinnsats), lokk og trakten kan vaskes i maskinen.
Knivinnsatsen må ikke vaskes i oppvaskmaskinen, men rengjøres under rennende vann (ikke la den bli liggende i vannet).
Tips: Fyll litt vann med oppvaskmiddel i det påsatte mikseren. Sett mikseren på trinnet **M** i få sekunder. Slå av vannet og skyll mikseren med klart vann.

Når mikseren skal tas fra hverandre **Bilde J**

- Knivinnsatsen dreies ved vingene imot klokkens retning. Knivinnsatsen løsnes således.
- Knivinnsatsen tas ut og pakningsringen fjernes.

Når mikseren skal settes sammen igjen.

> ***Fare for skade!***
>
> *Mikseren må aldri settes sammen igjen oppå basismaskinen.*

- Sett pakningsringen på knivinnsatsen.
- Sett inn knivinnsatsen fra undersiden og inn i miksebegeret.
- Skru knivinnsatsen fast til vingene i klokkens retning. Drei mist så langt at en av vingene dekker markeringen på miksebegeret (plassering –> **bilde J 6**).

Rengjøring av sitruspressen.

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Pressekjeglen bør helst rengjøres straks etter bruk fra alle sider. Skyll av under rennende vann. På den måten tørker ikke restene inn.

Rengjøring av saftsentrifugen Bilde K

For rengjøring av saftsentrifugen må filterkurven tas av raspebeholderen.
Delene skylles under rennende vann.
Lamellene på filterkurven rengjøres forsiktig for ikke å skade dem.

Oppbevaring Bilde L

- Trekk i støpselet.
- Vikle opp kabelen i kabelrommet.
- Legg verktøyet ned i skuffen for tilbehøret.
- Sett bollen på.

> **Henvisning:**
>
> Før bruk må alle tilbehørsdelene tas ut av bollen hhv. mikseren. Bruk kun de delene som er nødvendige.

Hjelp ved feil

> ***Fare for skade!***
>
> *Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.*

> **Viktig henvisninger for MCM42..**
>
> Driftsindikasjonen blinker dersom det oppstår en feil ved betjeningen av apparatet, dersom den elektroniske sikringen utløses hhv. dersom det oppstår en defekt.

Basismaskin

Feil:
Apparatet arbeider ikke lenger.

Mulig årsak:
Apparatet er blitt overbelastet (f. eks. verktøyet blir blokkert av matvarer) og den elektroniske sikringen er utløst av den grunn.

Utbedring:
- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk i støpselet.
- Fjern årsaken til overbelastningen.
- Ta apparatet i bruk igjen.

Mulig årsak:
Det ble gjort et forsøk på på sette bollen eller mikseren på apparatet når det allerede var i gang.

Utbedring:
- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Sett på bollen eller mikseren.
- Ta apparatet i bruk igjen.

Tilbehør

Feil:
Maskinen går ikke.

Mulig årsak:
Tilbehøret er ikke skikkelig satt på.

Utbedring:
- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Sett tilbehøret på i henhold til den anvisningen som finnes i denne veiledningen.

> **Viktig henvisning**
>
> Dersom feilen ikke lar seg utbedre, må du henvende deg til vår kundeservice.

Henvisning om avskaffing

Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2002/96/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.
Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Endringer forbeholdes.

Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding

Verktøy	Turtall	Tid	Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding
	lavt/høyt	ca. 1–2 min	**Gjærdeig** maks. 500 g mel 25 g gjær eller 1 pakke gjærpulver 225 ml lunken melk 1 egg 1 knivsodd salt 80 g sukker 60 g fett (lunkent) Skall av ½ sitron (eller sitronaroma) ● Alle ingrediensene (unntatt melk) helles opp i bollen. ● Still dreiebryteren på et lavt turtall i 10 sekunder. ● Fyll på melk og rør rundt med høyt turtall. Ingrediensene bør ha samme temperatur. Når deigen ser glatt ut, må den få heve seg på et varmt sted.
	M		**Løk, hvitløk** Mengde: fra 1 løk i båter, til 300 g fra 1 hviltøkbåt til 300 g ● Bearbeides til ønsket størrelse.
	høyt		**Kjøtt, lever** (for kjøttdeig, karbonadedeig, osv.) Mengde: 50 g til 500 g ● Fjern knoker, brusk, skinn og sener. Skjær kjøttet i små stykker. Framstilling av kjøttdeig, fyllinger og posteier: ● Legg kjøttet (okse, svin, kalv, fjærkre, eller også fisk osv.) sammen med de øvrige tilsetningene og krydder i bollen og bearbeide det hele til en.
	høyt		**Kjøtt, lever** (for kjøttdeig, karbonadedeig, osv.) Mengde: 50 g til 500 g ● Fjern knoker, brusk, skinn og sener. Skjær kjøttet i små stykker. Framstilling av kjøttdeig, fyllinger og posteier: ● Legg kjøttet (okse, svin, kalv, fjærkre, eller også fisk osv.) sammen med de øvrige tilsetningene og krydder i bollen og bearbeide det hele til en
	høyt	ca. 1,5 min til 2 min	**Jordbærsorbet** 250 g frosne jordbær 100 g melis 180 ml kremfløte (1 beger) ● Alle ingrediensene legges i bollen. Slå straks maskinen på, da det ellers danner seg klumper. Rør så lenge til det har dannet seg en kremaktig is.

Verktøy	Turtall	Tid	Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding
	lavt/høyt		**Stiv eggehvite** Mengde: 2 til 6 eggehviter ● Visp så med høyt turtall. For blanding må det stilles inn et lavt turtall.
	lavt/høyt		**Vispet kremfløte** Mengde: 200 g til 400 g ● Visp så med høyt turtall. For blanding må det stilles inn et lavt turtall.
	høyt/M		**Nøtter, mandler** Mengde: 200 g til 400 g ● Fjern skallene helt, ellers blir mikserknivene sløve Bearbeides til ønsket størrelse.
	høyt/M		**Mosing av frukt eller grønnsaker** (Eplemos, spinat, gulrot-, tomatpuré; rå eller kokt) ● Ingrediensene og krydder legges samtidig i mikseren og bearbeides til puré.
	lavt/høyt		**Majones** 1 egg 1 teskje sennep 150 til 200 ml olje 1 spiseskje sitronsaft eller eddik 1 knivsodd salt 1 knivsodd sukker Ingrediensene bør ha samme temperatur. ● Bland sammen alle ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn 1. ● Slå mikseren over på trinn 2. La oljen renne langsomt igjennom trakten og miks til majonesen har fått riktig konsistens. **Majonesen må brukes opp snart, da den ikke tåler lang lagring.**
	høyt		**Varm sjokolade** 80 g til 100 g sjokolade ca. 400 ml varm melk ● mal sjokoladen i mikseren, hell på den varme
	høyt		**Honning pålegg** 40 g smør (fra kjøleskapet) 150 g honning (fra kjøleskapet) ● Kutt opp smøret i små stykker og fyll denm på i mikseren. ● Fyll på honning og mikse i 15 sekunder med et høyt turtall.

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en produkt från BOSCH.
Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.
Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t. ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten.
Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.
Se avsnittet ”Opskrifter/ingredienser/forarbejdning”.
Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår när produkten inte används i enlighet med bruksanvisningen.
Obs! Bruksanvisningen gäller för flera varianter av köksmaskinen (se även modellöversikt, **bild M**). Skillnaderna framgår av texten.

Spara bruksanvisningen.
Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Köksmaskinen får endast användas tillsammans med originaltillbehör.
Köksmaskinen är underhållsfri.

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

Grundmaskinen **Bild A**

1 Strömvred
A MCM41..:
0/off = Stop
M = Momentläge (så länge vredet hålls I det här läget arbetar mixern på högsta hastighet).
Läge 1–2 = Hastigheter
1 = långsam hastighet – långsamt,
2 = snabb hastighet – snabbt.
B MCM42..:
0/off = Stop
M = Momentläge (så länge vredet hålls I det här läget arbetar mixern på högsta hastighet).
= Arbetshastigheten är steglöst inställbar från låg till hög hastighet.

2 Lampa (gäller endast MCM42..)
Lyser när produkten används (strömvredet är i läge **M** eller).
Blinkar när produkten används på felaktigt sätt, när den elektroniska säkringen löses ut resp. När det blir på produkten, se avsnittet ”Råd vid fel”.

3 Drivuttag

4 Låda för tillbehör (bild B)
Öppna lådan genom att trycka på knappen på produktens undersida och sedan dra ut lådan. Tryck lådan lätt uppåt och dra ut den helt och hållet.
Sätt tillbaka lådan genom att luta den en aning uppåt och skjuta in den till stoppet. Låt alltid tillbehörslådan sitta på plats när du använder produkten.

5 Sladdfack

Blandarskålen med tillbehör

6 Blandarskål
7 Lock
7a Påmatare
7b Insats till påmataren
8 Drivaxel

Tillbehör

9 Verktygshållare
9a Universalkniv
9b Vispskivan
9c Degkrok
10 Hållare för skivor
10a Skärskiva – grov (A)
10b Skärskiva – fint (B)
10c Riv och strimmelskiva – grov (C)
10d Riv och strimmelskiva – fint (D)
11 Pommes frites-skiva (E)
(på vissa varianter)
12 Citruspress
13 Råsaftcentrifug (på vissa varianter)

Mixern

14 Mixerbägare
15 Lock
15a Tratt
15b Matarrör

Säkerhetsanvisningar

⚠ ***Risk för elektriska stötar***

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt.
Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.
Håll alltid köksmaskinen under uppsikt när den används.
Låt inte barn ensamma använda produkten.
Håll barn under uppsikt för att förhindra att de leker med produkten.
Låt inte personer (gäller även barn) med reducerad kroppslig sinnesförnimmelse eller mental förmåga eller med otillräckligt erfarenhet och kunskap använda produkten utan att ha uppsikt över dem eller att de fått instruktioner om hur produkten ska användas av en person, som ansvarar för deras säkerhet.
Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt köksmaskinen, före rengöring, om du går ut ur rummet och vid ett eventuellt fel.
Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner.
Skador på produkten, t.ex. om sladden skulle skadas, får endast repareras av service. Detta för att undvika olyckor.
Efter ett ev. strömavbrott fortsätter köksmaskinen automatiskt.
Stäng alltid av köksmaskinen (vrid strömvredet till läge **0/Off**) innan du ska fylla på med mera ingredienser och innan du tar av ett lock eller verktyg.
Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

Montering och start

Rengör motorstativet och alla tillbehör och verktyg ordentligt före första användningen, se avsnittet ”Rengöring och skötsel”.

Förberedelser

- Ställ köksmaskinen på plant, rent och torrt underlag.
- Dra ut nätsladden ur sladdfacket till önskad längd.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Låt alltid tillbehörslådan sitta på plats när du använder produkten.

i Viktiga råd

- Använd alltid strömvredet för att starta resp. stänga av köksmaskinen.
  Stäng aldrig av köksmaskinen genom att vrida på blandarskålen, mixern eller något av redskapen.
- Starta aldrig köksmaskinen förrän redskap resp. tillbehör sitter fast på rätt sätt.

Blandarskålen med tillbehör/verktyg

⚠ ***Var försiktig så att du inte skadar dig på tillbehör som roterar!***

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång. Använd alltid påmataren (7a).

⚠ ***Var försiktig så att du inte skadar dig på tillbehör som roterar!***

Sedan maskinen stängts av fortsätter skålen alltid rotera en kort stund. Stäng alltid av köksmaskinen när du vill byta tillbehör/verktyg.

⚠ ***Obs!***

När du använder blandarskålen kan köksmaskinen bara startas med blandarskålen fastsatt på rätt sätt och med locket fastsatt.

Universalkniv (9a)

Lämplig för att finfördela, hacka och blanda.

⚠ ***Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!***

Fatta alltid universalkniven i ringen av plast, aldrig i knivbladen.
Låt alltid universalkniven ligga i tillbehörslådan när den inte används.

Vispskivan (9b)

Lämplig för att vispa grädde, äggvita och bereda majonnäs.

Degkrok (9c)

för att blanda och knåda jäsdegar och tyngre degar och för att vända ner ingredienser som inte ska hackas sönder (t. ex. russin, chokladknappar).

Bild C

- Sätt blandarskålen på drivuttaget (pilen på blandarskålen mot punkten på motorstativet) och vrid medurs till stoppet.
- Tryck fast drivaxeln i verktygshållaren.
- Sätt in önskat tillbehör:
  - Sätt först verktygshållaren i blandarskålen.
  - Sätt universalkniven, vispskivan eller degkroken på verktygshållaren.

> ⚠ ***Obs!***
> *Häll i ingredienser först efter det att verktyget satts på plats i blandarskålen.*

- Häll ingredienserna i bägaren.
- Sätt locket på blandarskålen (pilen på locket mot punkten på blandarskålen) och frist fast den medurs.
  Låskilen ska sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Påfyllning: Stäng först av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge **0/off**.
- Ta upp påmataren och fyll på med mera livsmedel genom matarröret.
- Häll på vätskor genom påmataren. Inatsen till påmataren kan användas som mått.

Riv- och skärskivor (10a–10d)

> ⚠ ***Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!***
> *Var extra försiktig när du hanterar riv- och skärskivorna! Kontrollera noga skivans form och läge när du ska sätta fast den i skivhållaren. Ta alltid skivhållaren resp. pommes frites-skivan enbart i handtaget.*

Skärskiva – grov (A)
Vrid till låg hastighet för att skära: gurka, morötter.

Skärskiva – tunt (B)
Vrid till hög hastighet för att skära: gurka, morötter.

Riv och strimmelskiva – grov (C)
Vrid till hög hastighet för att riva och strimla följande: äpplen, morötter, hårdost, vitkål.

Riv och strimmelskiva – fint (D)
Vrid till hög hastighet för att riva och strimla följande: morötter, hårdost.

Pommes frites-skiva (E)
skär potatisstavar till egna pommes frites och ingredienser till fruktsallad.

Obs!
Pommes frites-skivan lämpar sig inte för att bearbeta hårdost, nötter, pepparrot och liknande.

Bild D

- Sätt blandarskålen på drivuttaget (pilen på blandarskålen mot punkten på motorstativet) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt fast drivaxeln i blandarskålen.

Beroende på vad du vill använda köksmaskinen till:

- Sätt önskad skiva i skivhållaren. **Var noga med skivans form och läge (bild D-5a)!**
- Sätt skivhållaren på drivaxeln.

eller:

- Sätt pommes frites-skivan på drivaxeln.
  Sätt på locket med påmataren (pilen i locket ska peka mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.
  Låskilen ska sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.

> ⚠ ***Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!***
> *Stick aldrig ned fingrarna i matarröret. Använd alltid påmataren vid påfyllning.*

- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Lägg det som ska skivas/rivas i matarröret.
- Tryck lätt på det som ska skivas/rivas med påmataren.
- Ta upp påmataren och fyll på med mera livsmedel genom matarröret.
- Långa och smala livsmedel fylls på genom påmataren.

Obs!
Töm blandarskålen innan den är så full, att det du river resp. strimlar når ända upp till skivhållaren resp. pommes frites-skivan.

Citruspress (12) — Bild F

Lämplig för att pressa citrusfrukter, t. ex. apelsiner, grapefrukt, citroner.

- Sätt blandarskålen på drivuttaget (pilen på blandarskålen mot punkten på motorstativet) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt fast drivaxeln i blandarskålen.
- Sätt citruspressen på drivaxeln (pilen på citruspressen mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs.
  Låskilen på silkorgen måste sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.
- Sätt presskullen på citruspressen och tryck fast den.
- För att pressa ut saften vrider du strömvredet till låg hastighet och trycker frukten mot presskullen.

Obs!
Håll ett öga på vätskemängden i blandarskålen.
Max påfyllningsmängd: 500 ml.
Töm skålen i god tid.

Råsaftcentrifug (13) Bild G

Till kärnfrukter (t. ex. äpplen och päron), bär, stenfrukter (kärna ur dem först) och grönsaker (t. ex. moreötter, tomater).

- Sätt blandarskålen på drivuttaget (pilen på blandarskålen mot punkten på motorstativet) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt fast drivaxeln i blandarskålen.
- Sätt i rivbehållaren med silkorgen och vrid medurs till stoppet.
- Sätt på locket och vrid medurs. Låskilen ska sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.
- Vrid strömvredet till låg hastighet.
- Häll frukten resp. grönsakerna i matarröret och tryck bara lätt med påmataren. Skär dem vid behov först i mindre bitar så att de får plats i matarröret.
- Mot slutet vrider du till hög hastighet under en kort stund och låter maskinen arbeta tills all saft pressats ut ur fruktköttet.

Obs!
Håll ett öga på vätskemängden i blandarskålen. Maximal bearbetningsmängd: 250 g frukt och grönsaker.

Mixern Bild H

⚠ ***Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna som dessutom roterar!***
Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i motorstativet.
Starta aldrig köksmaskinen förrän locket sitter på. Köksmaskinen ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget.

⚠ ***Risk för skållskador!***
När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Häll därför aldrig i mera än 0,4 liter het eller skummande vätska.

Obs!
Mixern kan skadas! Mixa aldrig djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar).
Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den.

- Ställ bägaren på drivuttaget (pilen på bägaren ska vara riktad mot punkten på motorstativet) och vrid medurs till stoppet.
- Häll ingredienserna i bägaren.
  Max. mängd flytande vätska = 1,25 liter (skummande eller het vätska max. 0,4 liter)
  Max. mängd torra ingredienser = 80 gram.
- Sätt locket på bägaren och vrid fast det medurs. Vrid tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på mixerhandtaget.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Påfyllning: Stäng först av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge **0/off**.
- Ta bort locket och fyll på med mera ingredienser.

eller

- Torra ingredienser: Ta bort tratten och fyll på genom mataröppningen

eller

- Flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa redskapet resp. tillbehöret enligt beskrivningen nedan.
- Rengör samtliga detaljer, se avsnittet ”Rengöring och skötsel”.

Lossa blandarskål med tillbehör/redskap:

- Vrid locket moturs och ta bort det.
- Lossa verktyget:
  - Ta ut verktygshållaren tillsammans med universalkniven, vispskivan resp. degkroken ur blandarskålen. Lossa redskapet från verktygshållaren.
  - Fatta skivhållaren resp. pommes frites-skivan i handtaget och lyft upp ur blandarskålen.
  - Vänd skivhållaren och tryck försiktigt ut skivan underifrån (**bild E**).
- Vrid blandarskålen moturs och ta bort den.

Lossa citruspressen:

- Vrid loss citruspressen och lossa blandarskålen.

Lossa råsaftcentrifugen:

- Vrid locket till råsaftcentrifugen moturs och lyft av det.
- Ta ut rivbehållaren ur blandarskålen.
- Lyft av skålen.

Lossa mixern:

- Vrid mixern moturs och ta av den.
- Vrid locket moturs och ta bort det.

Vi rekommenderar att mixern rengörs genast efter användning, se avsnittet ”Rengöring och skötsel”.

Rengöring och skötsel

Risk för elektriska stötar!

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

Obs!

Motorstativets yta kan skadas. Använd inga starka rengöringsmedel.

Obs! Plastdetaljer kan missfärgas när du river/strimlar t. ex. morötter eller rödkål men denna missfärgning går bort om du gnuggar med lite matolja.

Motorstativet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motorstativet med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka ordentligt torrt.
- Skölj tillbehörslådan under rinnande vatten och låt den torka ordentligt torrt.
  Rengör den inte i diskmaskin!

Blandarskålen med tillbehören

Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Fatta alltid universalkniven i ringen av plast, aldrig i knivbladen.
Låt alltid universalkniven ligga i tillbehörslådan när den inte används.

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin. Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner.

Rengöra mixern

Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Ta aldrig i knivarna med händerna.
Använd en borste för att rengöra dem.

Rengör mixern genast efter användning.
Då fastnar inget och plasten blir inte angripen (t. ex. av eteriska oljor i kryddor som kardemumma och anis).
Mixerbägaren (utan knivinsats), locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.
Knivinsatsen får inte rengöras i diskmaskin utan enbart under rinnande vatten (men låt den inte ligga i blöt).

Tips: Häll lite vatten och ett par droppar diskmedel i mixerbägaren medan den sitter på köksmaskinen. Fäst locket och låt maskinen gå på läge **M** under några sekunder.
Häll sedan bort vattnet och skölj ur med rent vatten.

Ta isär mixern **Bild J**

- Fatta knivinsatsen i vingarna och vrid moturs. Då lossnar knivinsatsen.
- Ta ut knivinsatsen och ta bort tätningsringen från den.

Sätta ihop mixern

Var försiktig så att du inte skadar dig!

Montera alltid ihop mixern helt och hållet innan den sätts på köksmaskinen för att användas.

- Sätt fast tätningsringen i knivinsatsen.
- Sätt in knivinsatsen i bägaren underifrån.
- Skruva fast knivinsatsen genom att vrida vingarna medurs. Knivinsatsen sitter ordentligt fast när en av vingarna täcker markeringen på bägaren se –> **bild J 6**).

Citruspressen

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin. Rengör helst presskullen genast efter användning noggrant under rinnande vatten.
Då fastnar inget.

Råsaftcentrifugen **Bild K**

Lossa silkorgen från rivbehållaren.
Rengör alla delar under rinnande vatten.
Var försiktig när du rengör lamellerna i silkorgen så att de inte skadas.

Förvaring **Bild L**

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Linda ihop sladden och stuva in den i sladdfacket.
- Förvara redskapen/verktygen i tillbehörslådan.
- Ställ blandarskålen på drivuttaget.

Obs

Ta alltid ut alla tillbehör ur blandarskålen resp. mixern före användning. Sätt i endast det tillbehör/verktyg som behövs för tillfället.

Råd vid fel

> ***Var försiktig så att du inte skadar dig!***
> *Dra alltid först ut sladden ur vägguttaget.*

> **Viktig information om modell MCM42..**
> Om produkten används på felaktigt sätt, om de elektroniska säkringarna utlöses eller det blir fel på produkten så markeras detta genom att lampan blinkar.

Motordel

Fel:
Köksmaskinen vill inte starta.

Möjlig orsak:
Köksmaskinen har blivit överlastad (t. ex. blockeras ett redskap av något livsmedel) och därför har den elektroniska säkringen utlösts.

Åtgärd:
- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa det som fastnat.
- Starta åter maskinen.

Möjlig orsak:
Du har försökt sätta blandarskålen eller mixern på drivuttaget när maskinen redan har startat.

Åtgärd:
- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Sätt fast blandarskålen eller mixern.
- Starta åter maskinen.

Tillbehör

Fel:
Köksmaskinen startar inte.

Möjlig orsak:
Redskapet sitter inte fast på rätt sätt.

Åtgärd:
- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Sätt fast resp. redskap på sätt som beskrivs i denna brukanvisning.

> **Viktigt**
> Vänd dig till service om felet inte går att åtgärda.

Den gamla maskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätten till ändringar förbehålles.

Recept med ingredienser och arbetsgång

Redskap	Hastighet	Bearbetningstid	Recept med ingredienser och arbetsgång
	låg/hög	ca. 1–2 min	**Deg** max. 500 g vetemjöl 25 färsk jäst eller 1 pkt torrjäst 2¼ dl fingervarm mjölk (37 °C för färsk jäst; ca 40 °C för torrjäst, se förpackningen) 1 ägg 1 krm salt 80 g socker 60 g Fett (fingervarm) Skalet från ½ citron (citronaroma) ● Häll alla ingredienser (utom mjölken) i blandarskålen. ● Vrid strömvredet till låg hastighet och låt maskinen gå 10 sekunder. ● Tillsätt mjölken och blanda på hög hastighet. Matolja och ägg bör ha samma temperatur. När degen är slät, låt den jäsa på varm plats.

Redskap	Hastighet	Bearbetningstid	Recept med ingredienser och arbetsgång
	M		**Gul lök, vitlök** Minst 1 lök, delas i klyftor – max 300 g Minst 1 vitlöksklyfta – max 300 g ● Finfördelas efter önskemål.
	hög		**Kött, lever** (till köttfärs, råbiff) Minst 50 g – max 500 g ● Skär bort ben, brosk, skinn och senor. Tärna köttet. Färser, fyllningar och pastejer: ● Blanda köttet (nöt, gris, kalv, fågel och även fisk) tillsammans med övriga ingredienser och kryddor i matberedaren till slät konsistens.
	hög	ca. 1,5–2 min	**Jordgubbssorbet** 250 g frysta jordgubbar 100 g (1¾ dl) florsocker 1½ dl vispgrädde ● Häll alla ingredienser i skålen. Starta genast matberedaren så att inte klumpar hinner bildas. Blanda tills du får krämig glass.
	låg/hög		**Äggvita** 2–6 äggvitor ● Vispa på hög hastighet. Blanda på låg hastighet.
	låg/hög		**Vispgrädde** Minst 200 g – max 400 g ● Vispa på hög hastighet. Blanda på låg hastighet.
	hög/M		**Nötter, mandel** Minst 200 g – max 400 g ● Avlägsna först ev. skal helt och hållet, annars gör de knivbladen slöa. Finfördelas efter önskemål.
	hög/M		**Mosa frukt och grönsaker** (äppelmos, spenat, morotspuré, tomatpuré; råa eller kokta) ● Lägg ingredienserna och kryddorna i mixern och bearbeta till puré.
	hög		**Mjölk med choklad** 80–100 g choklad ca. 4 dl het mjölk ● Finfördela chokladen i mixern, tillsätt den heta mjölken och blanda snabbt.
	hög		**Honungspålägg** 40 g smör (kylskåpskallt) 150 g honung (kylskåpskall) ● Dela smöret i små bitar med en kniv och lägg dem i mixern. ● Tillsätt honungen och mixa på hög hastighet 15 sekunder.

Onneksi olkoon valintasi on BOSCH. Uusi hankintasi on nykyaikainen ja laadukas kodinkone. Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.
Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja, katso kappale »Ruokaohjeita«. Katso kappale »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, **kuva M**). Mallikohtaiset erot on merkitty ohjeisiin.
Säilytä käyttöohje huolellisesti.
Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.
Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.
Laite on huoltovapaa.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Peruskone **Kuva A**

1 **Valitsin**
 A **MCM41..:**
 0/off = seis
 M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.
 Nopeusalueet 1–2, käyttönopeudet:
 1 = alhainen käyttönopeus – hidas,
 2 = suuri käyttönopeus – nopea.
 B **MCM42..:**
 0/off = seis
 M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.
 = Tehonsäätö portaattomasti pienimmästä suurimpaan.

2 **Toiminnan näyttö (vain MCM42..)**
 Valo palaa laitteen ollessa toiminnassa (valitsin asennossa **M** tai).
 Valo vilkkuu, jos laitetta käytetään väärin, jos elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, katso kappale »Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle«.

3 **Käyttöliitäntä**

4 **Varustelaatikko (kuva B)**
 Avaa laatikko painamalla laitteen pohjassa olevaa painiketta ja vedä laatikko ulos.
 Jos haluat poistaa laatikon kokonaan, kallista sitä vähän ylöspäin ja vedä pois paikoiltaan.
 Kun asetat laatikon takaisin paikalleen, kallista sitä vähän ylöspäin ja työnnä sisään vasteeseen asti.
 Varmista, että varustelaatikko on suljettu, ennen kuin alat työskennellä laitteella.

5 **Liitäntäjohdon säilytystila**

Kulho varusteineen

6 **Kulho**
7 **Kansi**
 7a Syöttöpainin
 7b Syöttöpainimen lisäosa
8 **Käyttöakseli**

Varusteet

9 **Varusteenpidin**
9a **Yleisterä**
9b **Vatkainterä**
9c **Taikinakoukku**
10 **Teräosien pidikelevy**
10a **Viipalointiterä – karkea (A)**
10b **Viipalointiterä – hieno (B)**
10c **Raastinterä – karkea (C)**
10d **Raastinterä – hieno (D)**
11 **Ranskanperunaterä (E)**
 (vain joissain malleissa)
12 **Sitruspuserrin**
13 **Mehulinko** (vain joissain malleissa)

Tehosekoitin

14 **Sekoituskulho**
15 **Kansi**
 15a Suppilo
 15b Täyttöaukko

Turvallisuusohjeet

⚠ ***Sähköiskun vaara***

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.
Käytä laitetta vain, kun laite ja liitäntäjohto ovat moitteettomassa kunnossa.
Älä käytä koskaan laitetta ilman valvontaa.
Pidä laite poissa pienten lasten ulottuvilta.
Älä jätä lapsia koskaan yksin, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
Henkilöt (myös lapset), jotka ovat ruumiillisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.
Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen, ennen laitteen puhdistamista ja kokoamista, kun poistut huoneesta tai kun laitteeseen tulee vika.
Liitäntäjohto ei saa olla liian lähellä teräviä reunoja tai kuumia pintoja.
Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa viallisen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike.
Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.
Vaihda varusteet vain, kun laite on pysähdyksissä (valitsin asennossa **0/off**) ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.
Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Käyttö

Puhdista kone ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, katso kappale »Puhdistus«.

Alkuvalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä liitäntäjohtoa ulos johdon säilytystilasta, kunnes se on sopivan pituinen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Varmista, että varustelaatikko on suljettu, ennen kuin alat työskennellä laitteella.

i Tärkeitä ohjeita

- Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta. Älä pysäytä laitetta koskaan kääntämällä kulhoa, tehosekoitinta tai jotain varustetta.
- Käynnistä laite vain, kun lisäosa tai varuste on kiinnitetty paikalleen valmiiksi koottuna.

Kulho varusteineen/varusteet

⚠ ***Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!***

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta (7a). Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

⚠ ***Huom.!***

Kun käytät kulhoa, laite käynnistyy vain, kun kulho on paikallaan ja kansi on kiinnitetty kunnolla paikalleen.

Yleisterä (9a)

hienontaa, silppuaa ja sekoittaa.

⚠ ***Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!***

Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä aina varustelaatikossa.

Vatkainterä (9b)

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja valmistaa majoneesin

Taikinakoukku (9c)

vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut).

Kuva C

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Paina käyttöakseli varusteenpitimeen, niin että se napsahtaa kiinni.
- Kiinnitä varuste:
  - Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.
  - Aseta yleisterä, vatkainterä tai taikinakoukku paikalleen varusteenpitimeen ja päästä irti.

⚠ ***Huom.!***

Lisää ainekset vasta sitten, kun varuste on kiinnitettynä.

- Täytä ainekset.
- Aseta kansi paikalleen syöttöpainimen kanssa (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Lisää nesteet syöttöpainimen läpi. Voit käyttää syöttöpainimen lisäosaa mitta-astiana.

Hienonnusterät (10a–10d)

⚠ ***Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!***
Muista käsitellä teräosia erittäin varovasti! Huomioi teräosan muoto ja asento, kun kiinnität sen pidikelevyyn. Tartu pidikelevyyn tai ranskanperunaterään vain sitä varten olevista otekohdista.

Viipalointiterä – karkea (A)
Valitse alhainen nopeus, kun viipaloit: kurkkuja, porkkanoita.

Viipalointiterä – hieno (B)
Valitse suuri nopeus, kun viipaloit: kurkkuja, porkkanoita.

Raastinterä – karkea (C)
Valitse suuri nopeus, kun raastat: omenoita, porkkanoita, juustoa, valkokaalia.

Raastinterä – hieno (D)
Valitse suuri nopeus, kun raastat: porkkanoita, juustoa.

Ranskanperunaterä (E)
viipaloi ranskanperunat ja hedelmäsalaatin ainekset.

Huom.!
Ranskanperunaterä ei sovellu kovan juuston, pähkinöiden, piparjuuren tms. käsittelyyn.

Kuva D

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.

Käyttötarkoituksen mukaan:

- Kiinnitä sopiva teräosa pidikelevyyn. **Huomioi teräosan muoto ja asento (kuva D-5a)!**
- Aseta pidikelevy paikalleen käyttöakseliin.

tai:

- Aseta ranskanperunaterä paikalleen käyttöakseliin.
  Aseta kansi ja syöttöpainin paikalleen (kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään.
  Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.

⚠ ***Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!***
Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Täytä kulhoon viipaloitavat tai raastettavat ainekset.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Kun viipaloitavat ainekset ovat pitkiä ja kapeita, lisää ne kulhoon syöttöpainimen läpi.

Huom.!
Tyhjennä kulho, ennen kuin se on niin täynnä, että viipaloitavat tai raastettavat ainekset ulottuvat teränpitimeen tai ranskanperunaterään.

Sitruspuristin (12) Kuva F

puristaa sitrushedelmät, esim. appelsiinit, greipit, sitruunat .

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.
- Aseta sitruspuserrin paikalleen käyttöakseliin (sitruspusertimen ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Siiviläkorin nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Aseta puristin paikalleen ja paina kiinni.
- Valitse alhainen nopeus hedelmien puristamiseen ja paina hedelmää puserrinosaa vasten.

Huom.!
Tarkkaile kulhon täyttökorkeutta.
Max. täyttömäärä: 500 ml.
Tyhjennä kulho ajoissa.

Mehulinko (13) Kuva G

valmistaa tuoremehun siemenhedelmistä (esim. omenat, päärynät), marjoista, kivellisistä hedelmistä (poista kivet ennen linkoamista) ja vihanneksista (esim. porkkanat, tomaatit).

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.
- Kiinnitä raastinastia ja siiviläosa vasteeseen asti myötäpäivään kääntämällä.
- Laita mehulingon kansi paikalleen ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Valitse alhainen nopeus.
- Laita hedelmät tai vihannekset täyttösuppiloon ja työnnä ainekset sisään syöttöpainimella kevyesti painaen. Paloittele ensin ainekset tarvittaessa.
- Valitse loppuvaiheessa hetkeksi suuri nopeus ja anna laitteen käydä niin kauan, että hedelmäliha on kokonaan puristunut mehuksi.

Huom.!
Tarkkaile kulhon täyttökorkeutta. Maksimi käsittelymäärä: 250 g marjat tai vihannekset.

Tehosekoitin Kuva H

⚠ ***Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!***
Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!
Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on lukittunut kunnolla paikalleen. Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!

⚠ ***Palovamman vaara!***
Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia.
Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,4 litraa.

Huom.!
Tehosekoitin voi vaurioitua.
Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja).
Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

- Aseta tehosekoittimen kulho paikalleen (kulhon nuoli ja koneen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.
  Maksimimäärä nesteitä = 1,25 litraa; (maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä 0,4 litraa).
  Suositeltava käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 80 grammaa.
- Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan pitää painautua tehosekoittimen kahvassa olevaan rakoon vasteeseen asti!
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Irrota kansi ja lisää ainekset

tai

- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta

tai

- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota varuste tai lisävaruste jäljempänä annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Kulhon ja lisävarusteen/varusteen irrottaminen:

- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista varuste:
  - Poista varusteenpidin kulhosta yhdessä yleisterän, vatkainterän tai taikinakoukun kanssa. Irrota varuste pitimestä.
  - Tartu pidikelevyyn tai ranskanperunaterään otekohdista ja nosta pois kulhosta.
  - Käännä pidikelevy toisinpäin ja irrota teräosa varovasti alhaalta päin painaen (**kuva E**).
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.

Sitruspusertimen irrottaminen:

- Kierrä sitruspuserrin irti ja poista kulho.

Mehulingon irrottaminen:

- Käännä mehulingon kantta vastapäivään ja poista.
- Poista raastinastia kulhosta.
- Poista kulho.

Tehosekoittimen irrottaminen:

- Irrota tehosekoitin vastapäivään kääntäen.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen, katso »Puhdistus«.

Puhdistus

⚠ ***Sähköiskun vaara!***

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Huom.!

Laitteen pinta voi vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

Ohje: Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.
- Pese varustelaatikko juoksevan veden alla ja anna kuivua. Älä pese astianpesukoneessa!

Kulhon ja varusteiden puhdistus

⚠ ***Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!***

Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä aina varustelaatikossa.

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Tehosekoittimen puhdistus

⚠ ***Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!***

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Pese tehosekoitin heti käytön jälkeen. Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia). Tehosekoittimen kulho (ilman teräosaa), kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä. Älä pese tehosekoittimen terää astianpesukoneessa, vaan puhdista se juoksevan veden alla (älä jätä likoamaan veteen).

Ohje: Kaada koneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi nopeudelle **M**. Kaada pesuvesi pois ja huuhtele tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tehosekoittimen purkaminen osiin **Kuva J**

- Käännä teräosaa vasta päivään. Teräosa irtoaa lukituksesta.
- Poista teräosa ja irrota tiivistysrengas.

Tehosekoittimen kokoaminen

⚠ ***Loukkaantumisvaara***

Älä kokoa tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettynä peruskoneeseen.

- Kiinnitä tiivistysrengas teräosaan.
- Aseta teräosa terät edellä paikoilleen tehosekoittimen kulhoon.

- Kiinnitä teräosa myötäpäivään kääntäen. Kierrä vähintään niin paljon, että toinen siivekkeistä peittää tehosekoittimen kulhossa olevan merkin (oikea asento –> **kuva J 6**).

Sitruspusertimen puhdistus

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.
Pese puristin heti käytön jälkeen joka puolelta juoksevan veden alla. Näin siihen jäänyt hedelmäliha ei kuivu kiinni.

Mehulingon puhdistus Kuva K

Kun puhdistat mehulingon, irrota siiviläosa raastinastiasta.
Huuhdo osat juoksevan veden alla.
Puhdista varovasti siiviläosan lamellit, ne menevät helposti rikki.

Säilytys Kuva L

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan.
- Aseta varusteet varustelaatikkoon.
- Aseta kulho paikalleen.

Huomautus

Poista ennen käyttöä kaikki varusteosat kulhosta tai tehosekoittimesta.
Kiinnitä paikoilleen vain tarvittavat osat.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Loukkaantumisvaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Tärkeä ohje koskien mallia MCM42..

Jos käytät laitetta väärin, jos elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, niin toiminnan näytön valo alkaa vilkkua.

Peruslaite

Häiriö:
Laite lakkaa toimimasta.

Mahdollinen syy:
Laite on ylikuormittunut (esim. varuste on juuttunut kiinni elintarvikkeeseen) ja elektroninen turvakytkin on lauennut.

Toimenpide:
- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Korjaa ylikuormituksen aiheuttanut syy.
- Käynnistä laite uudelleen.

Mahdollinen syy:
Yritit asettaa kulhon tai tehosekoittimen paikalleen laitteeseen sen ollessa kytkettynä sähköverkkoon.

Toimenpide:
- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta kulho tai tehosekoitin paikalleen.
- Käynnistä laite uudelleen.

Varusteet

Häiriö:
Laite ei käynnisty.

Mahdollinen syy:
Lisävaruste ei ole oikein paikoillaan.

Toimenpide:
- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta lisävaruste paikalleen siihen kuuluvien ohjeiden mukaisesti.

Tärkeä ohje

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Kierrätysohjeita

Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.
Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.
Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Ruokaohjeet/ainekset/käsittely

Varuste	Nopeus	Käyttö-aika	Ruokaohjeet/ainekset/käsittely
	alhainen/ korkea	noin 1–2 min	**Hiivataikina** max. 500 g jauhoja 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa 225 ml haaleaa maitoa 1 muna ripaus suolaa 80 g sokeria 60 g rasvaa (haaleaa) ½ sitruunankuorta (sitruuna-aromaa) ● Laita kulhoon kaikki ainekset (paitsi maito). ● Valitse alhainen nopeus 10 sekunniksi. ● Lisää maito ja sekoita suurella nopeudella. Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. Kun taikina näyttää sileältä, anna sen nousta lämpimässä paikassa.
	M		**Sipulit, valkosipuli** Määrä: 1 sipuli, neljään osaan paloiteltuna, –300 g 1 valkosipuli – 300 g ● Rouhi sopivan hienoksi
	korkea		**Liha, maksa** (jauhelihaan, tartarpihviin jne.) Määrä: 50 g–500 g ● Poista luut, rustot, nahka ja jänteet. Paloittele liha. Lihataikinan, täytteen ja pasteijan valmistus: ● Laita liha (nauta, sika, vasikka, lintu, mutta myös kala jne.) kulhoon yhdessä muiden aineiden ja mausteiden kanssa ja alusta taikinaksi
	korkea	noin 1,5–2 min	**Mansikkasorbetti** 250 g pakastemansikoita 100 g tomusokeria 180 ml kermaa ● Mittaa kaikki ainekset kulhoon. Käynnistä kone heti, koska muutoin ainekset paakkuuntuvat. Sekoita niin kauan, kunnes syntyy kermaista jäätelöä.
	alhainen/ korkea		**Valkuaisvaahto** Määrä: 2–6 munanvalkuaista ● Vatkaa suurella nopeudella. Valitse alhainen nopeus, kun sekoitat nostelemalla.
	alhainen/ korkea		**Kermavaahto** Määrä: 200 g–400 g ● Vatkaa suurella nopeudella. Valitse alhainen nopeus, kun sekoitat nostelemalla.

Varuste	Nopeus	Käyttö-aika	Ruokaohjeet/ainekset/käsittely
	korkea/M		**Pähkinät, mantelit** Määrä: 200 g–400 g ● Poista kuoret, muuten terä tylsyy. Rouhi sopivan hienoksi
	korkea/M		**Hedelmien tai vihannesten soseuttaminen** (omenasose, pinaatti, porkkana-, tomaattisose; raakoina tai keitettynä) ● Laita ainekset ja mausteet yhdessä tehosekoittimeen ja soseuta.
	alhainen/ korkea		**Majoneesi** 1 muna 1 tl sinappia 150–200 ml öljyä 1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua ripaus suolaa ripaus sokeria Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. ● Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 1. ● Kytke tehosekoitin nopeudelle 2, kaada öljyä hitaasti kulhoon suppilon läpi ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu. **Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.**
	korkea		**Suklaamaito** 80 g–100 g suklaata noin 400 ml kuumaa maitoa ● Hienonna suklaa tehosekoittimessa, kaada sekaan kuuma maito ja sekoita hetken.
	korkea		**Hunajalevite** 40 g voita (jääkaapista) 150 g hunajaa (jääkaapista) ● Paloittele voi veitsellä pieniin paloihin ja laita palat tehose-koittimeen. ● Lisää hunaja ja sekoita suurella nopeudella 15 sekuntia.

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.
Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.
Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial.
Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares se entienden aquéllas en cocinas de personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes etc.
Asimismo no se deberán sobrepasar las cantidades a elaborar ni los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.
Véase el apartado «Recetas/Ingredientes/Elaboración».
En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.
Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato (véase al respecto la vista general de modelos, **Figura M**). caracterizándose las diferencias en cada caso.
Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.
Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante.
El aparato no requiere un mantenimiento especifico.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Base motriz **Figura A**

1 **Mando giratorio**
   A MCM41..:
   0/off = Parada
   M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).
   Posición 1–2 = la velocidad de trabajo:
   1 = velocidad de trabajo lenta,
   2 = velocidad de trabajo rápida.
   B MCM42..:
   0/off = Parada
   M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).
   = Velocidad de trabajo ajustable de modo continuo de lenta a rápida.
2 **Piloto de aviso para el funcionamiento del aparato (sólo MCM42..)**
   Se ilumina durante el funcionamiento del aparato (mando giratorio en la posición **M** o).
   Parpadea en caso de un error en el manejo del aparato, al dispararse el fusible electrónico o en caso de registrarse una avería en el aparato; véase al respecto el capítulo «Localización de averías».
3 **Accionamiento**
4 **Cajón para guardar los accesorios (Figura B)**
   Para abrir el compartimento, pulsar el mando en la parte inferior del aparato y extraer el cajón tirando del mismo hacia el usuario. Para retirar el cajón completamente, inclinarlo ligeramente hacia arriba y extraerlo de su alojamiento.
   Para colocar el cajón en su sitio, inclinarlo ligeramente hacia arriba e intoducirlo hasta el tope en el alojamiento.
   Mantener cerrado el cajón para los accesorios durante el trabajo con el aparato.
5 **Compartimento recogecables**

Recipiente de mezcla con accesorios

6 **Recipiente**
7 **Tapa**
   7a Empujador
   7b Accesorio interior del empujador
8 **Eje de accionamiento**

Accesorios

9 **Porta-accesorios**
9a **Cuchilla universal**
9b **Disco para batir**
9c **Garfio amasador**
10 **Disco porta-accesorios para accesorios cortadores y ralladores**
10a **Accesorio para cortar – grueso (A)**
10b **Accesorio para cortar – fino (B)**
10c **Accesorio para rallado – grueso (C)**
10d **Accesorio para rallado – fino (D)**
11 **Disco para cortar patatas fritas (E)**
   (sólo en algunos modelos)

12 Exprimidor de cítricos

13 Licuadora (sólo en algunos modelos)

Batidora

14 Jarra batidora

15 Tapa

15a Embudo

15b Abertura para incorporar ingredientes

Consejos y advertencias de seguridad

⚠ ***Peligro de descargas eléctricas***

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Mantener el aparato siempre bajo vigilancia durante su funcionamiento.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Vigilar a los niños con objeto de evitar que jueguen con el aparato.

No permitir que las personas cuyas facultades sensoriales o mentales estén mermadas o que carezcan de suficientes conocimientos y experiencia, manejen y manipulen el aparato, excepto en caso de hacerlo bajo la vigilancia de una persona con experiencia o hacer recibido instrucción práctica por la persona responsable de su seguridad.

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso, así como antes de limpiarlo o armarlo.

Prestar atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o superficies cortantes ni piezas calientes.

Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato, por ejemplo la sustitución del cable de conexión del mismo, sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y continúa su marcha tras restablecerse la alimentación de corriente.

Cambiar los accesorios sólo con el motor parado (mando giratorio en la posición **«0/off»** = Parada) y el aparato desconectado de la red eléctrica (cable de conexión fuera de la toma de corriente).

¡No sumergir nunca la base motriz en el agua!

¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo!

Manejo del aparato

Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y Limpieza».

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión en la longitud deseada del recogecables.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Mantener cerrado el cajón para los accesorios durante el trabajo con el aparato.

Advertencias importantes

- Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio. No desconectar nunca el aparato girando el recipiente, la batidora o un accesorio.
- Conectar el aparato sólo con las cuchillas o accesorios completamente montados.

Recipiente de mezcla con accesorios

⚠ ***¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!***

¡No introducir nunca las manos en el reci-piente mientras esté en funcionamiento el aparato! Usar siempre el empujador (7a) para empujar los ingredientes. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completa-mente parado.

⚠ ***¡Atención!***

Para procesar alimentos en el recipiente de mezcla, el aparato sólo se podrá conectar si el recipiente está montado y la tapa de éste colocada y enroscada.

Cuchilla universal (9a)

para picar y batir.

⚠ ***¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!***

Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico. Guardar siempre la cuchilla universal en el cajón para los accesorios una vez haya concluido su uso o en caso de no usarla.

Disco para batir (9b)

para preparar nata, claras de huevo a punto de nieve y mayonesa.

Garfio amasador (9c)

para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplos uvas pasas, láminas de chocolate).

Figura C

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Encajar el eje de accionamiento hasta el tope en el soporte portaccesorios.
- Montar los accesorios:
  - Colocar el porta-accesorios en el recipiente de mezcla.
  - Montar la cuchilla universal, el disco para batir o el garfio amasador en el soporte porta-accesorios y soltarlo.

¡Atención!

Agregar los alimentos siempre después de colocar los accesorios.

- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa con empujador (la flecha de la tapa debe coincidir con la marca en forma de punto del recipiente de mezcla) y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
  El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **«0/off»**.
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.
- Incorporar los líquidos a través del empujador. El accesorio interior del empujador se puede usar como vaso medidor.

Accesorios cortadores/picadores (10a–10d)

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

¡Prestar particular atención al manipular los accesorios! ¡Ténganse en cuenta la forma y la posición de los accesorios cortadores o ralladores al montarlos en el disco de soporte! Sujetar el disco porta-accesorios o la cuchilla para patatas fritas sólo en las cavidades previstas a tal efecto.

Accesorio para cortar – grueso (A)
Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo lenta para cortar: pepinos, zanahorias.

Accesorio para cortar – fino (B)
Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo rápida para cortar: pepinos, zanahorias.

Accesorio para rallado – grueso (C)
Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo rápida para rallar: manzanas, zanahorias, queso, repollo.

Accesorio para rallado – fino (D)
Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo rápida para rallar: zanahorias, queso.

Disco para cortar patatas fritas (E)
disco para cortar patatas fritas y frutas para ensalada de frutas.

¡Atención!
La cuchilla para patatas fritas no es adecuado para elaborar queso duro, nueces, rábanos picantes, etc.

Figura D

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento en el recipiente.

Según la aplicación concreta que desee hacer:

- Montar el accesorio correspondiente en el disco porta-accesorios. **¡Prestar atención a la forma y la posición del accesorio (Fig. D-5a)!**
- Montar el disco portaacesorios en el eje de accionamiento.

o:

- Colocar la cuchilla para patatas fritas sobre eje de accionamiento.
  Montar la tapa con el empujador (la flecha de la tapa debe coincidir con la flecha del recipiente). Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj). El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.
Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Incorporar los ingredientes que se desean cortar o rallar.
- Agregar los alimentos empujándolos sólo levemente con el empujador.
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.
- Incorporar los ingredientes largos y delgados a través del empujador.

¡Atención!

Vaciar el recipiente de mezcla antes de que los ingredientes cortados o rallados entren en contacto con el disco porta-accesorios o la cuchilla para patatas fritas.

Exprimidor de cítricos (12) Figura F

para exprimir cítricos, por ejemplo naranjas, pomelos, limones.

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento en el recipiente.
- Montar el exprimidor de cítricos en el eje de accionamiento (la flecha en el exprimidor de citricos tiene que coincidir con la flecha del recipiente de mezcla) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj). El saliente del cesto tamizador tiene que encajar a tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Montar y encajar el cono exprimidor.
- Para exprimir las frutas, colocar el mando giratorio en una velocidad de trabajo lenta y presionar la fruta contra el cono exprimidor.

¡Atención!

Prestar atención al nivel de llenado del recipiente de mezcla. Capacidad máxima: 500 ml.
Vaciar la jarra a tiempo.

Licuadora (13) Figura G

Para licuar frutas con pepitas (por ejemplo manzanas, peras), bayas, frutas deshuesadas, hortalizas y verduras (por ejemplo zanahorias, tomates).

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento en el recipiente.
- Enroscar fijamente la cazoleta ralladora con el cesto tamizador girándola a tope hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Montar la tapa de la licuadora y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo lenta.
- Introducir la fruta o verdura en la boca de carga y empujar los ingredientes levemente con el empujador.
  En caso necesario, picar previamente los ingredientes.
- Tras concluir la operación, colocar el mando giratorio brevemente en una velocidad de trabajo rápida y hacer funcionar el aparato hasta exprimir completamente la pulpa.

¡Atención!

Prestar atención al nivel de llenado del recipiente de mezcla. Máxima cantidad de elaboración: 250 g fruta o verdura.

Batidora Figura H

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!
la batidora sólo trabaja con la tapa enroscada.
Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado.

> **¡Peligro de quemadura!**
> *Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa.*
> *Llenar como máximo 0,4 litros de líquido caliente en la batidora.*

¡Atención!
La batidora puede sufrir daños.
¡No tratar de elaborar productos o ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo)!
No hacer funcionar la batidora en vacío.

- Montar la jarra batidora (la flecha de la jarra debe coincidir con la marca en forma de punto en el aparato).
  Girarla hacia la derecha, hasta el tope.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora. Máxima cantidad de líquido admisible = 1,25 litros (en caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,4 litros).
  Óptima cantidad de elaboración para productos sólidos = 80 gramos.
- Montar la tapa sobre el aparato y apretarla, girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).
  El saliente de la tapa tiene que encajar a tope en la ranura del asa de la jarra batidora.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **«0/off»**.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes

o

- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura

o

- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar los accesorios según la siguiente descripción.
- Limpiar todas las piezas y elementos. Véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Retirar el recipiente de mezcla con los accesorios:

- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Retirar los accesorios:
  – Retirar el portacccesorios conjuntamente con la cuchilla universal, la cuchilla para batir o el garfio amasador del recipiente de mezcla.
    Retirar los accesorios del porta-accesorios.
  – Sujetar el disco porta-accesorios o la cuchilla para patatas fritas en las cavidades correspondientes; retirarlo del recipiente de mezcla alzándolo a tal efecto.
  – Dar la vuelta al disco portaccesorios y expulsar cuidadosamente el accesorio de la parte inferior (**Figura E**).
- Girar el recipiente de mezcla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo.

Desmontar el exprimidor de cítricos:

- Soltar el exprimidor y retirar el recipiente de mezcla.

Retirar la licuadora:

- Girar la tapa de la licuadora hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj); retirarla.
- Retirar la cazoleta ralladora del recipiente de mezcla.
- Retirar el recipiente de mezcla.

Retirar la jarra batidora:

- Girar la jarra batidora hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.

Consejo práctico: Se recomienda limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cuidados y limpieza

> **¡Peligro de descarga eléctrica!**
> *¡No sumergir nunca la base motriz en el agua!*
> *¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo!*

¡Atención!
¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas! No usar agentes frotadores para su limpieza.

Consejo práctico: Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

Limpiar la base motriz

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).
- Secar la base motriz.
- Enjuagar el cajón de los accesorios bajo el grifo del agua; dejarlo secar. ¡No lavarlo en el lavavajillas!

Limpiar el recipiente de mezcla con accesorios

⚠ ***¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!***

Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.
Guardar siempre la cuchilla universal en el cajón para los accesorios una vez haya concluido su uso o en caso de no usarla.

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Limpiar la batidora

⚠ ***¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!***

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

Limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias.
La jarra (sin cuchilla), la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.
¡No lavar la cuchilla en el lavavajillas!
Limpiarla siempre bajo el chorro de agua del grifo. ¡No sumergirla nunca en el agua!
Consejo práctico: Poner un poco de agua con lavavajillas en la batidora montada. Colocar el mundo giratorio durante algunos segundos en la posición **M**.
Evacuar el agua y enjuagar la jarra con agua limpia.

Desarmar la batidora — Figura J

- Sujetar la cuchilla por las aletas y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj). La cuchilla se ha soltado de su emplazamiento.
- Retirar la cuchilla y también la junta.

Armar la batidora

⚠ ***¡Peligro de lesiones!***

¡No armar nunca la jarra batidora estando el vaso montado en el aparato!

- Montar la junta en la cuchilla
- Introducir la cuchilla por abajo en el vaso de la batidora; colocarla en su sitio.
- Sujetar la cuchilla por los salientes y enroscarla firmemente girándola a la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj). Enroscar la cuchilla como mínimo hasta que un saliente cubra la marca del vaso (para el posicionamiento correcto –> **Figura J 6**).

Limpiar el exprimidor de cítricos

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Se aconseja enjuagar el cono exprimidor inmediatamente después de concluir su uso, colocándolo debajo del grifo de agua.
De este modo se evita que se sequen los restos de las frutas.

Limpiar la licuadora — Figura K

Para limpiar la licuadora, separar el cesto tamizador de la cazoleta ralladora.
Lavar las piezas bajo el chorro de agua del grifo. Limpiar cuidadosamente las láminas del cesto tamizador a fin de no dañarlas.

Guardar la máquina — Figura L

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Guardar el cable de conexión en el compartimento del cable.
- Guardar los accesorios en el cajón.
- Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento.

i Advertencia

Antes de usar el aparato, retirar todos los accesorios que se pudieran encontrar en el interior del recipiente de mezcla o en la jarra batidora. Montar sólo los accesorios que se vayan a usar.

Localización de averías

¡Peligro de lesiones!

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

Advertencia importante para los modelos MCM42..

En caso de manejo erróneo del aparato, dispararse el fusible electrónico o registrarse una avería en el aparato, el piloto de funcionamiento del aparato parpadea.

Base motriz

Avería:
El aparato no funciona.

Posible causa:
El aparato ha sufrido una sobrecarga (por ejemplo al quedar bloqueado un accesorio durante el procesamiento de un alimento) y se ha activado el fusible electrónico.

Forma de subsanarla:
- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Eliminar la causa de la sobrecarga.
- Volver a poner en marcha el aparato.

Posible causa:
Se ha tratado de colocar el recipiente de mezcla o la jarra batidora sobre el aparato conectado.

Forma de subsanarla:
- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Colocar el recipiente de mezcla o la jarra batidora sobre el aparato.
- Volver a poner en marcha el aparato.

Accesorios

Avería:
El aparato no se pone en marcha.

Posible causa:
El accesorio no está correctamente colocado.

Forma de subsanarla:
- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Colocar el accesorio de conformidad con las indicaciones de estas instrucciones de uso.

Advertencia importante

En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados

El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.
La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH.
Exija su identificación.
MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA:

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Recetas/Ingredientes/Elaboración

Acce-sorio	Velocidad de trabajo	Duración	Recetas/Ingredientes/Elaboración
	baja/alta	aprox. 1–2 min.	**Masa de levadura** Cantidad máxima: 500 gramos de harina 25 gramos de levadura ó 1 paquetito de levadura seca 225 ml de leche tibia 1 huevo 1 pizca de sal 80 gramos de azúcar 60 gramos de mantequilla (tibia) La cáscara de 1/2 limón (o aroma de cáscara de limón) ● Poner todos los ingredientes (excepto la leche) en el recipiente. ● Ajustar con el mando giratorio durante 10 segundos una velocidad de trabajo lenta. ● Agregar la leche y mezclar con una velocidad de trabajo rápida. Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. Tan pronto como la masa presente un aspecto liso, dejar reposar ('levar') la masa en un lugar templado.
	M		**Cebollas, ajo** Cantidad: A partir de una cebolla, partida en trozos, hasta 300 gramos A partir de un diente, hasta 300 gramos ● Elaborar hasta que se ha alcanzado el grado de picado deseado.
	alta		**Carne, hígado** (para preparar carne picada, tartar, etc.) Cantidad: 50 hasta 500 gramos ● Retirar los huesos, cartílagos, tendones y piel. Cortar la carne en dados. Para masas, pasteles y rellenos de carne: ● Poner la carne (vacuno, cerdo, ternera, ave, pescado, etc.) conjuntamente con los restantes ingredientes y las especias, en el bol. Elaborar todo hasta formar una masa.
	alta	aprox. 1,5 min. hasta 2 min.	**Helado (sorbete) de fresa** 250 gramos de fresas congeladas 100 gramos de azúcar glas 180 ml de nata (1 vaso aprox.) ● Poner todos los ingredientes en el bol. Conectar la máquina inmediatamente, a fin de evitar que se formen grumos. Batir hasta obtener un helado cremoso.

Acce-sorio	Velocidad de trabajo	Duración	Recetas/Ingredientes/Elaboración
	baja/alta		**Claras de huevo a punto de nieve** Cantidad: 2 hasta 6 claras de huevo ● Batir con una velocidad de trabajo rápida. Para mezclarlas, ajustar una velocidad de trabajo lenta.
	baja/alta		**Nata montada** Cantidad: 200 hasta 400 gramos ● Batir con una velocidad de trabajo rápida. Para mezclarlas, ajustar una velocidad de trabajo lenta.
	alta/M		**Nueces, almendras** Cantidad: 200 hasta 400 gramos ● Eliminar completamente las cáscaras, de lo contrario, la cuchilla puede perder su afilado. Elaborar hasta que se ha alcanzado el grado de picado deseado.
	alta/M		**Triturar frutas o verduras** (Preparar purés de manzana, de espinacas o de tomates, con productos crudos o cocidos) ● Poner los ingredientes y las especias en la batidora; triturarlos hasta alcanzar el grado deseado.
	baja/alta		**Mayonesa** 1 huevo 1 cucharilla de mostaza 150–200 ml de aceite 1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre 1 pizca de sal 1 pizca de azúcar Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. ● Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la posición 1. ● Colocar el mando en la posición 2. Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione. **Consumir la mayonesa tras su elaboración. ¡No guardarla!**
	alta		**Batido de leche** 80 hasta 100 gramos de chocolate aprox. 400 ml de leche caliente ● Triturar el chocolate, agregar la lecha caliente y mezclar brevemente.
	alta		**Crema de miel para untar en el pan** 40 gramos de mantequilla (del frigorífico) 150 gramos de miel (del frigorífico) ● Cortar la mantequilla en trozos pequeños con un cuchillo y ponerlos en la jarra batidora. ● Agregar la miel y batir durante 15 segundos con una velocidad de trabajo rápida.

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempo de utilização adequados ao uso doméstico. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Estas instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos, **Fig. M**). As diferenças estão assinaladas.

Favor, guardar as Instruções de Serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as instruções de serviço devem acompanhá-lo.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

O aparelho não carece de manutenção.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Aparelho base **Fig. A**

1 Selector rotativo

A MCM41..:

0/off = Stop

M = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.

Fases 1–2, velocidade de funcionamento:

1 = Rotação baixa – lento,

2 = Rotação elevada – rápido.

B MCM42..:

0/off = Stop

M = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.

= Velocidade de trabalho regulável sem escalonamento, de rotação baixa até elevada.

2 Indicação de funcionamento (apenas MCM42..)

Está iluminada durante o funcionamento (Selector em **M** ou).

Está a piscar em caso de erros na utilização do aparelho, na activação do dispositivo electrónico de segurança ou de defeito no aparelho, ver capítulo «Ajuda em caso de anomalias».

3 Accionamento

4 Gaveta para acessórios (Fig. B)

Para abrir o compartimento, pressionar o botão na parte de baixo do aparelho e puxar a gaveta para fora.

Para retirar completamente, inclinar ligeiramente o compartimento para cima e puxar para fora.

Para aplicar, inclinar ligeiramente o compartimento para cima e, depois, introduzir até ao batente.

Ao trabalhar com o aparelho, manter a gaveta de acessórios fechada.

5 Compartimento do cabo

Tigela com acessórios

6 Tigela

7 Tampa

7a Calcador

7b Adaptador do calcador

8 Veio de accionamento

Ferramenta

9 Suporte de ferramentas

9a Lâmina universal

9b Disco de bater

9c Vara para massas grossas

10 Disco de suporte para placas de intercalar para corte

10a Placa de intercalar para ralar – grosso (A)

10b Placa de intercalar para ralar – fino (B)

10c Placa de intercalar para cortar – fino (C)

10d Placa de intercalar para cortar – grosso (D)

11 Disco para batatas fritas (em alguns modelos)

12 Espremedor de citrinos

13 Centrifugador de sumos
(em alguns modelos)

Misturador

14 Copo misturador

15 Tampa

15a Funil

15b Abertura para adicionar ingredientes

Indicações de segurança

Perigo de choque eléctrico

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características.

Utilizar só, se o cabo de alimentação e o aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Não utilizar o aparelho sem vigilância.

Manter as crianças afastadas do aparelho. Vigiar as crianças, para evitar que estas brinquem com o aparelho.

Não permitir que o aparelho seja utilizado por pessoas (e também crianças) com limitações sensoriais, físicas ou mentais ou, ainda, sem experiência e sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Desligar a ficha da tomada, depois de cada utilização e também antes da limpeza e da montagem, antes de abandonar a cozinha e em caso de anomalia.

O cabo de alimentação não deve estar próximo de arestas afiadas nem de superfícies quentes.

Reparações no aparelho, como p. ex., substituição dum cabo de alimentação danificado, só devem ser executadas pelos nossos Serviços Técnicos, porque, só assim, se evitam situações de perigo.

No caso duma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente.

Substituir acessórios e ferramentas só com o aparelho completamente parado (selector na posição **0/off**) e com a ficha desligada da tomada.

Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.

Utilização

Limpar bem o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização (ver Limpeza e Manutenção).

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície inferior lisa, resistente e limpa.
- Desenrolar o cabo de alimentação de rede, só até ao comprimento necessário.
- Ligar a ficha à tomada.
- Ao trabalhar com o aparelho, manter a gaveta de acessórios fechada.

Tigela com acessórios/Ferramentas

Indicações importantes

– Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector. Nunca desligar o aparelho através da rotação da tigela, do misturador ou de uma ferramenta.

– Só ligar o aparelho, quando ferramentas ou acessórios estiverem completamente montados.

Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador (7a).

Depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes.

Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.

Atenção!

Ao trabalhar com a tigela, o aparelho só pode ser ligado com a tigela montada, bem como com a tampa montada e bem apertada.

Lâmina universal (9a)

Para ralar, picar e bater.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico.

Quando não em utilização, a lâmina universal deve estar sempre guardada na gaveta de acessórios.

Disco de bater (9b)

Para natas, claras em castelo e maionese.

Vara para massas pesadas (9c)

para amassar massas pesadas e para misturar ingredientes que não devam ser triturados (p. ex. passas de uvas, pedaços de chocolate em folha).

Fig. C

- Colocar a tigela (a seta no tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Pressionar o eixo de accionamento até este encaixar no suporte de ferramentas.
- Aplicação de ferramentas:
  – Aplicar o suporte de ferramentas na tigela.
  – Montar e libertar a lâmina universal, o disco de batidos ou as varas para massas pesadas no suporte de ferramentas.

Atenção!
Adicionar os ingredientes a tratar só depois de aplicadas as ferramentas.

- Introduzir os ingredientes.
- Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com o ponto da tigela) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio.
  O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura da péga da tijela.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0/off**.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Introduzir líquidos através do calcador. O adaptador do calcador pode ser utilizado como copo de medição.

Placas de intercalar para triturar (10a–10d)

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!
Cuidado especial ao manejar as placas de intercalar! Ter em atenção a forma e a posição da placa ao ser intercala no disco de suporte. Segurar o disco de suporte para placas ou o disco para batatas fritas em palitos só pelas cavidades de pegar previstas para esse fim.

Placa de intercalar para ralar – grosso (A)
Colocar o selector na rotação elevada para ralar: Maçãs, cenouras, queijo, repolho.

Placa de intercalar para ralar – fino (B)
Colocar o selector na rotação elevada para ralar: Cenouras, queijo.

Placa de intercalar para cortar – fino (C)
Colocar o selector na rotação elevada para cortar: Pepinos, cenouras.

Placa de intercalar para cortar – grosso (D)
Colocar o selector na rotação baixa para cortar: Pepinos, cenouras.

Disco para batatas fritas (E)
para cortar batatas em palitos para fritar e ingredientes para salada de frutos.

Atenção!
O disco para batatas fritas em palitos não é indicado para preparação de queijo rijo, nozes, rábanos e produtos semelhantes.

Fig. D

- Colocar a tigela (a seta no tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Montar o eixo de accionamento na tigela.

Conforme a utilização pretendida:

- Montar a placa de intercalar pretendida no disco de suporte.
  Ter em atenção a forma e a posição da placa de intercalar (Fig. D-5a)!
- Montar o disco de suporte no eixo de accionamento.

ou:

- Montar o disco para batatas fritas em palitos no eixo de accionamento.
  Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com a seta da tigela) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura da péga da tijela.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!
Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.

- Regular o selector para a fase pretendida.
- Adicionar o produto para cortar ou para ralar.
- Com o calcador, empurrar suavemente o produto para cortar ou ralar.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Para cortar produtos longos e finos, estes devem ser adicionados com o calcador.

Atenção!
Esvaziar a tigela antes desta ficar tão cheia que os alimentos cortados ou ralados atinjam o disco de suporte ou o disco para batatas fritas em palitos.

Espremedor de citrinos (12) Fig. F

Para espremer citrinos, p. ex., laranjas, toranjas, limões.

- Colocar a tigela (a seta no tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Montar o eixo de accionamento na tigela.
- Montar o espremedor de citrinos no eixo de accionamento (seta no espremedor de citrinos coincidente com a seta na tigela) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio. O bico no cesto de filtro tem que assentar até ao batente na ranhura da pega da tigela.
- Montar o cone de espremer e exercer pressão sobre o mesmo.
- Para espremer os frutos, colocar o selector na velocidade rotação baixa e pressionar os frutos contra o cone de espremer.

Atenção!
Ter em atenção o nível de enchimento da tigela.
Quantidade máxima: 500 ml.
Esvaziar atempadamente a tigela.

Centrifugador de sumos (13) Fig. G

Para extrair o sumo de frutos com caroço mole (p.ex. maçãs, peras), frutos de de baga, frutos de caroço duro já retirado, legumes (p. ex. cenouras, tomates).

- Colocar a tigela (a seta no tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Montar o eixo de accionamento na tigela.
- Rodar o recipiente de raspar com o cesto de filtro, até ficar bem apertado contra o batente e no sentido dos ponteiros do relógio.
- Montar a tampa para o centrifugador de sumos e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura da péga da tijela.
- Colocar o selector na velocidade de rotação baixa.
- Introduzir a fruta ou legumes na abertura de enchimento e empurrar com o calcador, sob ligeira pressão. Se necessário, cortar antes, em pedaços menores.
- No final da fase de trabalho colocar o selector, por um breve período, na velocidade de rotação elevada e deixar o aparelho funcionar até a polpa dos frutos ficar completamente espremida.

Atenção!
Ter em atenção o nível de enchimento da tigela.
Quantidade máxima a trabalhar: 250 g fruta ou legumes.

Misturador Fig. H

⚠ ***Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!***
Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!
O misturador só trabalha com a tampa apertada. Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado.

⚠ ***Perigo de queimaduras!***
Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,4 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Atenção!
O misturador pode ficar danificado.
Não processar ingredientes ultracongelados (excepto cubos de gelo).
Não utilizar o misturador vazio.

- Montar o copo misturador (a seta no copo tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Introduzir os ingredientes.
  Quantidade máxima, líquida = 1,25 litros (Líquidos que desenvolvam espuma ou quentes, máximo 0,4 litros.
  Quantidade ideal para trabalhar, sólidos = 80 gramas.
- Montar a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio.
  A saliência da tampa tem que assentar, até ao batente, na ranhura da pega do misturador.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0/off**.
- Retirar a tampa e introduzir os ingredientes

ou

- Desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou

- Introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

Depois do trabalho

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Desmontar a ferramenta ou acessório de acordo com a seguinte descrição.
- Limpar todas as peças, ver «Limpeza e Manutenção».

Desmontar a tigela com acessório/ ferramenta:

- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Desmontar a ferramenta:
  - Retirar da tigela o suporte de ferramenta juntamente com a lâmina universal, disco de batidos ou varas para massas pesadas. Desmontar a ferramenta do suporte de ferramentas.
  - Segurar o disco de suporte ou o disco para batatas fritas em palitos nas cavidades de pegar e retirá-los para fora da tigela.
  - Rodar o disco de suporte e, pressionando com cuidado de baixo para cima, retirar a placa de intercalar (**Fig. E**).
- Rodar a tigela em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.

Desmontar o espremedor de citrinos:

- Desmontar o espremedor de citrinos e retirar a tigela.

Desmontar o centrifugador de sumos:

- Rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontar a tampa do centrifugador de citrinos.
- Retirar da tigela o recipiente de raspar.
- Retirar a tigela.

Remover o misturador:

- Rodar o misturador em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.

Sugestão: De preferência, limpar o misturador imediatamente depois da sua utilização, ver «Limpeza e Manutenção».

Limpeza e manutenção

Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.

Atenção!

As superfícies exteriores podem sofrer danos. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

Nota: Ao preparar, p. ex., cenouras e couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico, que se eliminam facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

Limpar o aparelho base

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.
- Lavar sob água corrente e deixar secar a gaveta de acessórios.
  Não lavar na máquina de loiça!

Limpeza da tigela com os acessórios

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico.
Quando não em utilização, a lâmina universal deve estar sempre guardada na gaveta de acessórios.

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

Limpeza do misturador

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a limpeza, utilizar uma escova.

De preferência, o misturador deve ser limpo imediatamente depois de utilizado.
Assim, os resíduos não secam e o plástico não é atacado (p. ex. através de óleos destilados existentes nos condimentos).
O copo misturador (sem as lâminas), a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
Não lavar o adaptador da lâmina na máquina de lavar loiça, mas sim, sob água corrente (não deixar este componente mergulhado na água).
Sugestão: Deitar um pouco de água com detergente suave no misturador montado. Regular, durante alguns segundos, a fase **M**. Despejar a água e lavar o misturador com água limpa.

Desmontar o misturador Fig. J

- Rodar o adaptador da lâmina pelas asas em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Assim, o adaptador da lâmina fica solto.
- Retirar o adaptador da lâmina e desmontar o anel de vedação.

Montar o misturador

⚠ *Perigo de ferimentos*

Nunca montar o misturador sobre o aparelho base.

- Aplicar o anel de vedação no adaptador de lâminas
- Aplicar, por baixo, o adaptador da lâmina no copo misturador.
- Aparafusar bem o adaptador da lâmina pelas asas no sentido dos ponteiros do relógio. Neste caso, rodar, no mínimo, até que uma das asas cubra a marca existente no copo misturador (posicionamento –> **Fig. J 6**).

Limpeza do espremedor de citrinos

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. De preferência, lavar o cone de espremer imediatamente após utilização, com água corrente a incidir sobre todos os lados. Evita-se, assim, que os resíduos possam secar.

Limpar o centrifugador de sumos, figura K

Para limpeza do centrifugador de sumos, retirar o cesto de filtro do recipiente de raspar.
Lavar as peças sob água corrente.
Limpar, com cuidado, as lamelas do cesto de filtro, para não as danificar.

Arrumar o aparelho Fig. L

- Desligar a ficha da tomada.
- Guardar o cabo no seu compartimento.
- Arrumar as ferramentas na gaveta de acessórios.
- Colocar a tigela.

ℹ Nota

Antes da utilização, retirar todos acessórios da tigela ou do misturador.
Utilizar, somente, os acessórios necessários.

Ajuda em caso de anomalias

⚠ *Perigo de ferimentos*

Antes de tentar eliminar uma anomalia, desligar a ficha da tomada.

ℹ Informação importante para o aparelho MCM42..

A indicação de funcionamento a piscar indica um erro no manuseamento do aparelho, uma activação do dispositivo electrónico de segurança ou uma avaria no aparelho.

Aparelho

Anomalia

O aparelho não trabalha.

Causa possível:

O aparelho sofreu uma sobrecarga (p. ex. a ferramenta está bloqueada por um alimento) e o dispositivo electrónico foi activado.

Como remediar:

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Eliminar a causa da sobrecarga.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

Causa possível:

Foi feita a tentativa de colocar a tigela ou o misturador no aparelho ligado.

Como remediar:

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Montar a tigela ou o misturador.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

Acessórios

Anomalia

O aparelho não arranca.

Causa possível:

Acessório montado incorrectamente.

Como remediar:

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Montar o acessório de acordo com as indicações correspondentes constantes destas instruções de serviço.

ℹ Indicação importante

Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Indicações sobre reciclagem

Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido. O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Receitas/Ingredientes/Confecção

Ferra-menta	Velocidade de rotação	Tempo	Receitas/Ingredientes/Confecção
	baixa/ elevada	ca. de 1–2 min	**Massa levedada** máx. 500 g de farinha 25 g de fermento ou 1 pacote de fermento seco 225 ml de leite morno 1 ovo 1 pitada de sal 80 g de açúcar 60 g de gordura (morna) Casca de ½ limão (aroma de limão) ● Colocar todos os ingredientes (excepto leite) na tigela. ● Colocar o selector numa velocidade de rotação baixa durante 10 segundos. ● Adicionar o leite e misturar com uma velocidade de rotação elevada. Os ingredientes devem estar à mesma temperatura. Quando a massa tiver um aspecto liso, coloque-a num local quente, para levedar.
	M		**Cebolas, alhos** Quant.: a partir de 1 cebola , partida em quartos, até 300 g a partir de 1 dente de alho até 300 g. ● Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.
	elevada		**Carne, fígado** (para rolo de carne, bife tártaro, etc.) Quant.: 50 a 500 g ● Limpar a carne de ossos, cartilagens, pele e nervos. Partir a carne em cubos. Massas com carne, recheios e pastéis: ● Deitar a carne (de vaca, porco, vitela, aves, mas também peixe) na tigela juntamente com outros ingredientes e trabalhá-los até obter uma massa.

Ferra-menta	Velocidade de rotação	Tempo	Receitas/Ingredientes/Confecção
	elevada	ca. 1 min. até 2 min.	**Sorvete de morango** 250 g de morangos congelados 100 g de açúcar em pó 180 ml de natas (cerca de 1 copo) ● Deitar todos os ingredientes na tigela. Ligar imediatamente o aparelho, para que não se formem grumos. Bater até se obter um gelado cremoso.
	baixa/ elevada		**Claras em castelo** Quant.: 2 a 6 claras ● Bater com velocidade de rotação elevada. Para envolver, regular uma velocidade rotação baixa.
	baixa/ elevada		**Natas batidas** Quant.: 200 a 400 g ● Bater com velocidade de rotação elevada. Para envolver, regular uma velocidade rotação baixa.
	elevada/M		**Nozes, amêndoas** Quant.: 200 a 400 gr ● Retirar as peles, caso contrário as lâminas ficam embotadas. Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.
	elevada/M		**Fazer purés de frutos e de legumes** (mousse de maçã, espinafres, cenouras, tomates; crus ou cozidos). ● Deitar os ingredientes no misturador e trabalhá-los até obter um puré.
	baixa/ elevada		**Maionese** 1 ovo 1 cl. de chá de mostarda 150–200 ml de óleo 1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre 1 pitada de sal 1 pitada de açúcar Os ingredientes devem estar à mesma temperatura. ● Misturar todos os ingredientes (menos o óleo) durante alguns segundos na fase 1. ● Ligar o misturador para a fase 2, adicionar lentamente o óleo através do funil e bater até que a maionese tenha a consistência pretendida. **Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.**
	elevada		**Leite com chocolate** 80 g a 100 g de chocolate cerca 400 ml de leite quente ● Partir o chocolate no misturador, juntar o leite quente e mexer um pouco.
	elevada		**Preparado de mel para barrar pão** 40 g de manteiga (à temperatura do frigorífico) 150 g de mel (refrigerado) ● Com uma faca dividir a manteiga em pedaços pequenos e colocar no misturador. ● Adicionar o mel e misturar durante 15 segundos com uma velocidade de rotação elevada.

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH.
Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή.
Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Βλ. ”Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση”.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή.

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες παραλλαγές, βλ. επίσης στον συνοπτικό πίνακα μοντέλων (**Εικόνα M**). Οι διαφορές είναι σημειωμένες.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Βασική συσκευή **Εικόνα A**

1 **Περιστρεφόμενος διακόπτης**
A MCM41..:
0/off = Στοπ
M = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμιξης.
Βαθμίδα 1–2, ταχύτητα λειτουργίας:
1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά
2 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα
B MCM42..:
0/off = Στοπ
M = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμιξης.
= Η ταχύτητα εργασίας μπορεί να ρυθμίζεται χωρίς διαβαθμίσεις από χαμηλό έως υψηλό αριθμό στροφών.

2 **Ένδειξη λειτουργίας (μόνο MCM42..)**
Ανάβει κατά τη λειτουργία (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **M** ή). Αναβοσβήνει σε περίπτωση σφαλμάτων στον χειρισμό της συσκευής, κατά την ενεργοποίηση της ηλεκτρονικής ασφάλειας ή αντίστοιχα σε βλάβη της συσκευής, βλ. ”Αντιμετώπιση βλαβών”.

3 **Κίνηση**

4 **Συρτάρι εξαρτημάτων (Εικόνα B)**
Για να ανοίξετε τον χώρο, πατάτε το κουμπί στην κάτω μεριά της συσκευής και τραβάτε το συρτάρι προς τα έξω. Για την πλήρη αφαίρεση κλίνετε τον χώρο ελαφρά προς τα πάνω και τον αφαιρείτε.
Κατά την τοποθέτηση κλίνετε τον χώρο ελαφρά προς τα πάνω και μετά τον ωθείτε μέχρι το τέρμα προς τα μέσα.
Κατά την εργασία με τη συσκευή κρατάτε το συρτάρι εξαρτημάτων κλειστό.

5 **Χώρος καλωδίου**

Μπολ με εξαρτήματα

6 **Μπολ**

7 **Καπάκι**
7a Πιεστής
7b Ένθετο πιεστή

8 **Άξονας κίνησης**

Εργαλεία

9 **Φορέας δίσκων**

9a **Μαχαίρι γενικής χρήσης**

9b **Δίσκος χτυπήματος**

9c **Εργαλείο ζυμώματος**

10 **Φέρων δίσκος για ένθετα δίσκους**

10a **Ένθετο κοπής – χοντρό τρίψιμο (A)**

10b **Ένθετο κοπής – ψιλό κόψιμο (B)**

10c **Ένθετο τριψίματος – χοντρό τρίψιμο (C)**

10d **Ένθετο τριψίματος – ψιλό κόψιμο (D)**

11 **Δίσκος για πατάτες τηγανητές (E)** (σε μερικά μοντέλα)

12 **Στύφτης εσπεριδοειδών**

13 **Εκχυμωτής** (σε μερικά μοντέλα)

Μίξερ

14 Ποτήρι μίξερ

15 Καπάκι

15a Χωνί

15b Άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Επιβλέπετε τα παιδιά, για να εμποδιστεί, το παιγνίδι με τη συσκευή.

Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν κατατοπιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φις από την πρίζα.

Το τροφοδοτικό καλώδιο δεν επιτρέπεται να βρίσκεται κοντά σε αιχμηρές άκρες ή καυτές επιφάνειες.

Επισκευές στη συσκευή, όπως π. χ. η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνονται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ούτως ώστε μπορούν να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά.

Αλλάζετε τα εξαρτήματα και τα εργαλεία μόνο σε περίπτωση ακινητοποίησης της συσκευής (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **0/off** και το φις βγαλμένο από την πρίζα.

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. ”Καθαρισμός και φροντίδα”.

Προετοιμασία

- Τοποθετείτε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε το τροφοδοτικό καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος από τον χώρο καλωδίου.
- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Κατά την εργασία με τη συσκευή κρατάτε το συρτάρι εξαρτημάτων κλειστό.

Σημαντικές υποδείξεις

– Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Μη θέσετε ποτέ τη συσκευή εκτός λειτουργίας, στρέφοντας το μπολ, το μίξερ ή κάποιο εργαλείο.

– Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνον, όταν έχουν τοποθετηθεί πλήρως τα εργαλεία ή αντίστοιχα τα εξαρτήματα.

Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία

Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ.
Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή (7a).
Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

Προσοχή!

Σε εργασίες μέσα στο μπολ η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένο το μπολ καθώς και με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι.

Μαχαίρι γενικής χρήσης (9a)

για το κόψιμο, τρίψιμο και ανακάτεμα.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή.
Όταν δεν χρησιμοποιείται, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε μέσα στο συρτάρι εξαρτημάτων.

Δίσκος χτυπήματος (9b)

για σαντιγί, μαρέγκα, μαγιονέζα.

Εργαλείο ζυμώματος (9c)

Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας).

Εικόνα C

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Πιέζετε τον άξονα κίνησης, μέχρι να κουμπώσει στον φορέα εργαλείου.
- Τοποθετείτε το εργαλείο:
  - Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.
  - Τοποθετείτε το μαχαίρι γενικής χρήσης, τον δίσκο χτυπήματος ή το εργαλείο ζυμώματος επάνω στον φορέα εργαλείου και αφήνετε το εργαλείο ελεύθερο.

⚠ ***Προσοχή!***

Προσθέτετε τα προς επεξεργασία αγαθά πάντοτε μετά την τοποθέτηση των εργαλείων.

- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (το βέλος στο καπάκι να συμπίπτει με την κουκκίδα στο μπολ) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Συμπληρώνετε τα υγρά υλικά μέσα από τον πιεστή. Το ένθετο του πιεστή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ποτήρι μέτρησης.

Ένθετα κοπής/τριψίματος (10a–10d)

⚠ ***Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!***

Ιδιαίτερη προσοχή, όταν χρησιμοποιείτε τα ένθετα! Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου κατά την τοποθέτηση στον φέροντα δίσκο.

⚠ ***Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!***

Πιάνετε τον φέροντα δίσκο ή αντίστοιχα τον δίσκο για πατάτες τηγανητές μόνο στις προβλεπόμενες εσοχές λαβές.

Ένθετο κοπής – χοντρό τρίψιμο (A)
Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε χαμηλό αριθμό στροφών για τα κόψετε: αγγούρια, καρότα.

Ένθετο κοπής – ψιλό κόψιμο (B)
Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε υψηλό αριθμό στροφών για τα κόψετε: αγγούρια, καρότα.

Ένθετο τριψίματος – χοντρό τρίψιμο (C)
Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε υψηλό αριθμό στροφών για τα τρίψετε: μήλα, καρότα, τυρί, λάχανο.

Ένθετο τριψίματος – ψιλό κόψιμο (D)
Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε υψηλό αριθμό στροφών για τα τρίψετε: καρότα, τυρί.

Δίσκος για πατάτες τηγανητές (E)
για το κόψιμο πατάτας για πατάτες τηγανητές και υλικών για φρουτοσαλάτες.

Προσοχή!

Ο δίσκος για πατάτες τηγανητές δεν είναι κατάλληλος για την επεξεργασία σκληρού τυριού, καρυδιών, φουντουκιών, χρένου και παρομοίων.

Εικόνα D

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.

Ανάλογα με την επιθυμητή εφαρμογή:

- τοποθετείτε το επιθυμητό ένθετο στον φέροντα δίσκο. **Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου (Εικόνα D-5a)!**
- Τοποθετείτε τον φέροντα δίσκο στον άξονα κίνησης

ή

- Τοποθετείτε τον δίσκο για πατάτες τηγανητές στον άξονα κίνησης. Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (βέλος στο καπάκι με βέλος στο μπολ) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Βάζετε τα αγαθά για το κόψιμο ή το τρίψιμο.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο μόνο με ελαφριά πίεση με τον πιεστή.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Τα μακριά και λεπτά αγαθά για κόψιμο συμπληρώνονται από τον πιεστή.

Προσοχή!
Αδειάζετε το μπολ, προτού τα κομμένα ή τριμμένα αγαθά φθάσουν στο ύψος του φέροντα δίσκου ή αντίστοιχα του δίσκου για πατάτες τηγανητές.

Στίφτης εσπεριδοειδών (12) Εικόνα F

για το στύψιμο εσπεριδοειδών, π. χ. πορτοκαλιών, γκρεϊπφρούτ, λεμονιών.
- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.
- Τοποθετείτε τον στίφτη εσπεριδοειδών στον άξονα κίνησης (το βέλος στον στίφτη να συμπίπτει με την κουκκίδα στο μπολ) και τον στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καλάθι φίλτρο πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Τοποθετείτε από πάνω τον κώνο στυψίματος και τον πιέζετε.
- Για το στύψιμο των φρούτων ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε χαμηλό αριθμό στροφών και πιέζετε το φρούτο επάνω στον κώνο στυψίματος.

Προσοχή!
Προσέχετε τη στάθμη πλήρωσης του μπολ. Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης: 500 ml. Αδειάζετε έγκαιρα το μπολ.

Εκχυμωτής (13) Εικόνα G

για την εκχύμωση πυρηνωδών φρούτων (π. χ. μήλα, αχλάδια), μούρων, πυρηνόκαρπων φρούτων χωρίς κουκούτσια, λαχανικών (π. χ. καρότων, ντομάτας).
- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.
- Στρέφετε το δοχείο τριψίματος με καλάθι φίλτρο στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το καπάκι για τον εκχυμωτή και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε χαμηλό αριθμό στροφών.
- Βάλτε τα φρούτα και τα λαχανικά μέσα στον χώρο πλήρωσης και πιέστε τα μόνο με ελαφριά πίεση με τον πιεστή.
  Αν χρειάζεται κόψτε τα προηγουμένως.
- Στο τέλος της εργασίας ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για λίγο σε υψηλό αριθμό στροφών και αφήνετε τη συσκευή να δουλέψει, μέχρι να αποχυμωθεί τελείως η σάρκα των φρούτων.

Προσοχή!
Προσέχετε τη στάθμη πλήρωσης του μπολ. Μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας: 250 g φρούτα ή λαχανικά.

Μίξερ Εικόνα H

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!
Το μίξερ δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι. Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητο-ποιημένη.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι.
Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά.
Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια).
Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (το βέλος στο ποτήρι να έρθει στην κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά.
  Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,25 λίτρα (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,4 λίτρα).
  Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 80 γραμμάρια.
- Τοποθετείτε το καπάκι και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μίξερ.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρείτε το καπάκι και προσθέτετε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρείτε τα εργαλεία ή αντίστοιχα τα εξαρτήματα σύμφωνα με την ακόλουθη περιγραφή.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη, βλ. ”Καθαρισμός και φροντίδα”.

Αφαίρεση του μπολ με το εξάρτημα/εργαλείο:

- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.
  - Αφαιρείτε τον φορέα εργαλείου μαζί με το μαχαίρι γενικής χρήσης, τον δίσκο χτυπήματος ή αντίστοιχα το εργαλείο ζυμώματος από το μπολ. Αφαιρείτε το εργαλείο από τον φορέα εργαλείου.
  - Πιάνετε τον φέροντα δίσκο ή αντίστοιχα τον δίσκο για πατάτες τηγανητές στις εσοχές λαβές και τον αφαιρείτε από το μπολ.
  - Αναποδογυρίζετε τον φέροντα δίσκο και πιέζετε προσεκτικά το ένθετο από την κάτω μεριά να βγει (**Εικόνα E**).
- Στρέφετε το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.

Αφαίρεση του στίφτη εσπεριδοειδών:

- Ξεβιδώστε τον στύφτη εσπεριδοειδών και αφαιρέστε το μπολ.

Αφαίρεση του φυγοκεντρικού εξαρτήματος αποχύμωσης:

- Στρέφετε το καπάκι του φυγοκεντρικού εξαρτήματος αποχύμωσης αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Βγάζετε το δοχείο τριψίματος από το μπολ.
- Αφαιρέστε το μπολ.

Αφαίρεση του μίξερ:

- Στρέφετε το μίξερ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.

Υπόδειξη: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση, βλ. στο κεφάλαιο ”Καθαρισμός και φροντίδα”.

Καθαρισμός και φροντίδα

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

Συμβουλή: Κατά την επεξεργασία π. χ. καρότων και κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.
- Ξεπλένετε το συρτάρι εξαρτημάτων κάτω από τρεχούμενο νερό και το αφήνετε να στεγνώσει.
  Μην το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων!

Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα

⚠ ***Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!***

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή.
Όταν δεν χρησιμοποιείται, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε μέσα στο συρτάρι εξαρτημάτων.

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

Καθαρισμός του μίξερ

⚠ ***Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!***

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβληθεί (π. χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών). Το ποτήρι μίξερ (χωρίς το ένθετο μαχαίρι), το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
Το ένθετο μαχαιριού μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό).
Συμβουλή: Χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Για μερικά δευτερόλεπτα ρυθμίζετε στη βαθμίδα **M**. Αδειάζετε το νερό και ξεπλένετε το μίξερ με καθαρό νερό.

Αποσυναρμολόγηση του μίξερ — Εικόνα J

- Στρέφετε το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Το ένθετο μαχαιριού λύνεται.
- Αφαιρείτε το ένθετο μαχαιριού και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.

Συναρμολόγηση του μίξερ

⚠ ***Κίνδυνος τραυματισμού!***

Μη συναρμολογήσετε ποτέ το μίξερ επάνω στη βασική συσκευή.

- Τοποθετείτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο ένθετο μαχαιριού.
- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού από κάτω μέσα στο ποτήρι του μίξερ.
- Βιδώνετε το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Σχετικά βιδώνετε τουλάχιστον τόσο, ώστε ένα πτερύγιο να καλύπτει το σημάδι επάνω στο ποτήρι μίξερ (τοποθέτηση –> **Εικόνα J** 6).

Καθαρισμός του στίφτη εσπεριδοειδών

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Σας συνιστούμε να πλένετε τον κώνο στυψίματος αμέσως μετά τη χρήση από όλες τις πλευρές κάτω από τρεχούμενο νερό. Έτσι δεν θα στεγνώσουν και να κολλήσουν τα κατάλοιπα.

Καθαρισμός του εκχυμωτή — Εικόνα K

Για τον καθαρισμό του εκχυμωτή αφαιρέστε το καλάθι-φίλτρο από το δοχείο τριψίματος. Πλύνετε προκαταρκτικά τα μέρη κάτω από τρεχούμενο νερό.
Καθαρίστε τα ελασμάτια του φίλτρου-καλαθιού προσεκτικά, για να μην πάθουν ζημιά.

Φύλαξη της συσκευής — Εικόνα L

- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Βάζετε το καλώδιο στον χώρο καλωδίου.
- Τοποθετείτε τα εργαλεία για τη φύλαξη στο συρτάρι εξαρτημάτων.
- Τοποθετείτε από πάνω το μπολ.

Υπόδειξη

Πριν τη χρήση βγάζετε όλα τα μέρη εξαρτημάτων από το μπολ ή αντίστοιχα από το μίξερ. Τοποθετείτε μόνο τα μέρη που χρειάζεστε.

Αντιμετώπιση βλαβών

Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάζετε το φις από την πρίζα.

Σημαντική υπόδειξη για την MCM42..

Τυχόν σφάλμα στον χειρισμό της συσκευής, η ενεργοποίηση των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή αντίστοιχα κάποια βλάβη της συσκευής δείχνονται από το αναβόσβημα της ένδειξης λειτουργίας.

Βασική συσκευή

Βλάβη:
Η συσκευή δεν δουλεύει πλέον.
Πιθανή αιτία:
Η συσκευή υπερφορτώθηκε (π. χ. το εργαλείο είναι μπλοκαρισμένο από τρόφιμα) και ενεργοποιήθηκε η ηλεκτρονική ασφάλεια.
Αντιμετώπιση:
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Αντιμετωπίστε την αιτία της υπερφόρτωσης.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Πιθανή αιτία:
Προσπαθήσατε να τοποθετήσετε το μπολ ή το μίξερ στην ενεργοποιημένη συσκευή.
Αντιμετώπιση:
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τοποθετήστε το μπολ ή το μίξερ.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Εξαρτήματα

Βλάβη:
Η συσκευή δεν ξεκινά.
Πιθανή αιτία:
Το εξάρτημα δεν είναι σωστά τοποθετημένο.
Αντιμετώπιση:
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα σύμφωνα με τις αντίστοιχες υποδείξεις σ’ αυτές τις οδηγίες.

Σημαντική υπόδειξη

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Απόσυρση

Η συσκευή έχει σημανθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε.Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε.Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή.

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ’ όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγορά της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ.

Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξάμηνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητά της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν τα ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οπαιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.

3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση

Εργα-λείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση
	χαμηλή/ υψηλή	περ. 1–2 λεπτά	**Ζύμη με μαγιά** το πολύ 500 g αλεύρι 25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη 225 ml χλιαρό γάλα 1 αβγό 1 πρέζα αλάτι 80 g ζάχαρη 60 g λίπος (χλιαρό) Ξύσμα ½ λεμονιού (ή άρωμα λεμονόφλουδας) ● Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από το γάλα) μέσα στο μπολ. ● Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για 10 δευτερόλεπτα σε χαμηλό αριθμό στροφών. ● Προσθέστε το γάλα και ανακατέψτε με υψηλό αριθμό στροφών. Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. Όταν η ζύμη φαίνεται λεία, την αφήνετε να ”γίνει” σε ζεστό μέρος.
	M		**Κρεμμύδια, σκόρδο** Ποσότητα: από 1 κρεμμύδι, κομμένο στα τέσσερα, έως 300 g από 1 σκελίδα σκόρδο έως 300 g ● Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.

Εργα-λείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση
	υψηλή		**Κρέας, συκώτι** (για κιμά κλπ.) Ποσότητα: 50 έως 500 g ● Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόνδρους, τις πέτσες και τους τένοντες. Κόβετε το κρέας σε κύβους. Παρασκευή ζύμης με κρέας, γεμίσεων και πατέ: ● Βάζετε το κρέας (βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο, από πουλερικά, αλλά και ψάρι κτλ.) μαζί με τα άλλα υλικά και τα καρυκεύματα μέσα στο μπολ και τα δουλεύετε σε ζύμη.
	υψηλή	περ. 1,5 λεπτό έως 2 λεπτά	**Γρανίτα από φράουλες** 250 g κατεψυγμένες φράουλες 100 g ζάχαρη άχνη 180 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί) (σχεδόν 1 κουτί) ● Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ. Θέτετε τη συσκευή αμέσως σε λειτουργία, διότι διαφορετικά σβωλιάζει το μίγμα. Ανακατεύετε, μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδες παγωτό.
	χαμηλή/ υψηλή		**Μαρέγκα** Ποσότητα: 2 έως 6 ασπράδια αβγών ● Χτυπήστε με υψηλό αριθμό στροφών. Για το προσεκτικό ανακάτεμα ρυθμίστε χαμηλό αριθμό στροφών.
	χαμηλή/ υψηλή		**Σαντιγί** Ποσότητα: 200 έως 400 g ● Χτυπήστε με υψηλό αριθμό στροφών. Για το προσεκτικό ανακάτεμα ρυθμίστε χαμηλό αριθμό στροφών.
	υψηλή/M		**Φουντούκια, καρύδια, αμύγδαλα** Ποσότητα: 200 έως 400 g ● Αφαιρείτε τις φλούδες, διότι διαφορετικά θα στομωθεί το μαχαίρι του μίξερ. Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.
	υψηλή/M		**Πουρές φρούτων ή λαχανικών** (μους μήλων, πουρές από σπανάκι, καρότα, ντομάτες, από ωμά ή βρασμένα λαχανικά) ● Βάζετε τα υλικά και τα καρυκεύματα μαζί μέσα στο μίξερ και τα πολτοποιείτε.
	χαμηλή/ υψηλή		**Μαγιονέζα** 1 αβγό 1 κ.τ. μουστάρδα 150 έως 200 ml λάδι 1 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού ή ξύδι 1 πρέζα αλάτι 1 πρέζα ζάχαρη Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. ● Ανακατεύετε όλα τα υλικά (εκτός του λαδιού) για μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. ● Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 2, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και ανακατεύετε το μίγμα, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί (πήξει) η μαγιονέζα. **Καταναλώνετε τη μαγιονέζα σύντομα, αυτή δεν διατηρείται για πολύ.**

Εργα-λείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση
	υψηλή		**Μιλκ-σέικ σοκολάτας** 80 έως 100 g σοκολάτα περ. 400 ml καυτό γάλα ● Τρίβετε την σοκολάτα στο μίξερ, προσθέτετε το καυτό γάλα και ανακατεύετε για λίγο.
	υψηλή		**Άλειμμα ψωμιού από μέλι και βούτυρο** 40 g βούτυρο (από το ψυγείο) 150 g μέλι (από το ψυγείο) ● Κόψτε το βούτυρο με μαχαίρι σε μικρά κομμάτια και βάλτε το στο μίξερ. ● Προσθέστε το μέλι και αναμίξτε επί 15 δευτερόλεπτα με υψηλό αριθμό στροφών.

EEE yönetmeliğine uygundur tr

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde gerekli olan işleme miktar ve süreleri için kullanınız.
Bakınız bölüm ”Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi”.

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.
Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ekteki model listesine de bakınız, **Resim M**). Modeller arasındaki farklılıklar belli edilmiştir.

Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.
Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.
Bu cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Ana cihaz **Resim A**

8 Döner şalter
A MCM41..:
0/off = Stop
M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.
Kademeler 1–2, çalışma hızı:
1 = Düşük devir sayısı – Yavaş
2 = Yüksek devir sayısı – Hızlı
B MCM42..:
0/off = Stop
M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.
= Çalışma hızı, düşük devir sayısından yüksek devir sayısına kadar kademesiz ayarlanabilir.

9 İşletme göstergesi (sadece MCM42..)
Cihaz çalıştığı zaman yanar.
(Döner şalter **M** veya konumunda.)
Cihazın kullanımındaki hatalarda, elektronik güvenliğin (sigorta) devreye girmesinde ya da cihazda bir bozukluk olması halinde yanıp söner, bakınız bölüm ”Arıza durumda yardım”.

10 Tahrik sistemi

11 Aksesuar çekmecesi (Resim B).
İlgili gözü açmak için, cihazın alt tarafındaki düğmeye basınız ve çekmeceyi dışarı çekiniz. İlgili gözü tamamen dışarı çıkarmak için, hafifçe yukarı kaldırarak eğik konuma getiriniz ve dışarı çekip çıkarınız.
İlgili gözü yerine takarken, hafif yukarı doğru eğiniz ve sonra sonuna kadar içeri itiniz.
Cihaz ile çalışırken, aksesuar çekmecesini kapalı tutunuz.

12 Kablo gözü

Kap ve aksesuarlar

13 Karıştırma kabı

14 Kapak
7a Tıkaç
7b Tıkaç parçası

15 Tahrik ekseni

Aletler

16 Alet tutucu

9a Üniversal bıçak

9b Dövme diski

9c Yoğurma kancası

10 Disk üniteleri için tutucu disk

10a Kesme parçası – kaba (A)

10b Kesme parçası – ince (B)

10c Raspalama parçası – kaba (C)

10d Raspalama parçası – ince (D)

11 Patates kızartması diski (E)
(bazı modellerde)

12 Narenciye sıkma ünitesi

13 Su sıkma santrifüjü (bazı modellerde)

Mikser

14 Mikser bardağı

15 Kapak
15a Huni
15b Malzeme ilave etme veya doldurma ağzı

Güvenlik bilgileri

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız veçalıştırınız.

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

Cihazı kesinlikle denetimsiz çalıştırmayınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Çocukların cihaz ile oynamamasına dikkat ediniz.

Vücutsal hassaslığı azalmış veya akli dengesi bozuk, tecrübesiz ve yeterince bilgi sahibi olmayan kişilerin (çocuklar dahil), cihazı kullanmasına izin vermeyiniz; bu kişilere ancak sorumluluğu üstlenecek bir kişinin denetimi altında veya cihazın kullanımı hususunda yeterli eğitim gördülerse, kullanma izni veriniz.

Cihaz her kullandığınızda, işiniz bittikten sonra, cihazı temizlemeden önce, monte etmeden önce, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya herhangi bir arıza durumunda, elektrik fişini daima prizden çıkarınız.

Elektrik kablosu keskin kenarların ve sıcak yüzeylerin hemen yakınında olmamalıdır.

Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazda yapılacak onarımlar (örn. hasarlı elektrik kablosunun değiştirilmesi), sadece yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.

Cihazın aksesuarları ve aletleri sadece cihaz dururken (döner şalter **0/off** konumunda) ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken değiştirilmelidir.

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Kullanılması

Cihazı ve aksesuarlarını ilk kez kullanmaya başlamadan önce iyice temizleyiniz; bkz. ”Temizlenmesi ve bakımı”.

Hazırlanması

- Ana cihazı düz, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa kadar, kablo gözünden çekip dışarı çıkarınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Cihaz ile çalışırken, aksesuar çekmecesini kapalı tutunuz.

i Önemli bilgiler

– Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız. Cihazı kesinlikle kapları, mikseri veya bir aleti çevirerek kapatmayınız.
– Cihazı sadece aletler ya da aksesuarlar tamamen monte edildikten sonra devreye sokunuz.

Kap ve aksesuarlar/aletler

> ⚠ ***Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!***
>
> *Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkacı (7a) kullanınız.*
> *Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.*

> ⚠ ***Dikkat!***
>
> *Kabın içinde yapılan çalışmalarda, cihaz sadece kap takılı olduğunda ve ayrıca kapak takılı ve sıkıştırılmış olduğunda devreye sokulabilir.*

Üniversal bıçak (9a)

Doğramak, kıymak ve karıştırmak için kullanılır.

> ⚠ ***Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!***
>
> *Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.*
> *Kullanılmadığı zaman, üniversal bıçağı daima aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz.*

Çırpma diski (9b)

Kremşanti, yumurta akı kreması, mayonez için kullanılır.

Yoğurma kancası (9c)

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır.

Resim C

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini yerine oturuncaya kadar alet mesnedinin içine bastırınız.
- Aleti takınız.
  – Alet tutucuyu kabın içine yerleştiriniz.
  – Üniversal bıçağı, çırpma diskini veya yoğurma kancasını alet mesnedine takınız ve serbest bırakınız.

> ⚠ ***Dikkat!***
>
> *İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.*

- Malzemeleri miksere doldurunuz.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz.
  Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağzı üzerinden doldurunuz.
- Sıvı malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Tıkaç parçası ölçme kabı olarak kullanılabilir.

Doğrama üniteleri (10a–10d)

> ⚠ ***Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!***
>
> *Üniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat edilmelidir.*
> *Tutucu disk ya da kızartmalık patates diski sadece öngörülmüş tutamak çukurları üzerinden tutulmalıdır.*

Kesme parçası – kaba (A)
Şu besinleri kesmek için, döner şalteri düşük devir sayısına ayarlayınız: Salatalık, havuç.
Kesme parçası – ince (B)
Şu besinleri kesmek için, döner şalteri yüksek devir sayısına ayarlayınız: Salatalık, havuç.
Raspalama parçası – kaba (C)
Şu besinleri raspalamak için, döner şalteri yüksek devir sayısına ayarlayınız: Elma, havuç, peynir, lahana.
Raspalama parçası – ince (D)
Şu besinleri raspalamak için, döner şalteri yüksek devir sayısına ayarlayınız: Havuç, peynir.
Patates kızartması diski (E)
patates kızartması ve meyve salatası malzemeleri kesmek için kullanılır.

Dikkat!
Kızartmalık patates diski, sert peynir, fındık, bayır turpu ve benzeri besinlerin işlenmesi için uygun değildir.

Resim D

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabın içine yerleştiriniz.

İstenilen kullanıma göre:

- İstediğiniz üniteyi takma diskine yerleştiriniz.
  Ünitenin şekline ve konumuna dikkat edilmelidir (Resim D-5a)!
- Tutma diskini tahrik eksenine takınız

veya

- kızartmalık patates diskini tahrik eksenine takınız.
  Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın ok işaretine denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız.

- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz.
- Kesilecek veya rendelenecek malzemeleri tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağzı üzerinden doldurunuz.
- Kesilecek uzun ve ince malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz.

Dikkat!
Kabı, kesilmiş veya raspalanmış besinler takma diskine ya da kızartmalık patates diskine temas edecek kadar fazlalaşmadan önce boşaltınız.

Narenciye sıkma ünitesi (12) Resim F

Örn. portakal, greypfrut, limon gibi narenciyeleri sıkıp suyunu çıkarmak için kullanılır.

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabın içine yerleştiriniz.
- Narenciye presini tahrik eksenine takınız (narenciye presi üzerindeki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalı) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Süzgeç sepetindeki dil, sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Narenciye suyunu sıkma konisini takınız ve oturması için bastırınız.
- Meyvelerin suyunun sıkılması için, döner şalteri düşük devir sayısına ayarlayınız ve ilgili meyveyi huni şeklindeki meyve suyu sıkma ünitesinin üzerine bastırınız.

Dikkat!
Kabun dolum seviyesine dikkat ediniz.
Azm. doldurma miktarı: 500 ml.
Kabı zamanında boşaltınız.

Su sıkma santrifüjü (13) Resim G

Çekirdekli meyvelerin (örn. elma, armut), böğürtlen türü meyvelerin, çekirdeği çıkarılmış meyvelerin, sebzelerin (örn. havuç, domates) suyunun sıkılması için kullanılır.

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabın içine yerleştiriniz.
- Rendeleme kabını filtre sepeti ile saatin çalışma yönünde sonuna kadar çevirip sıkıştırınız.
- Su sıkma santrifüjünün kapağını takınız ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Döner şalteri düşük devir sayısına ayarlayınız.
- Meyve veya sebzeleri doldurma deliğine doldurunuz ve tıkaç ile hafifçe bastırarak cihazın içine itiniz.
  Gerekirse, malzemeleri önceden doğrayıp küçültünüz.
- Çalışma işleminin sonunda döner şalteri kısa süre yüksek devir sayısına ayarlayınız ve meyvenin etli kısmındaki meyve suyu tamamen sıkılıncaya kadar çalıştırınız.

Dikkat!
Kabun dolum seviyesine dikkat ediniz.
İşlenebilecek azami miktar: 250 g meyve veya sebze.

Mikser Resim H

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız!
Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlenmiş durumda çalışır.
Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!

Haşlanma tehlikesi!
Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar.
En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!
Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

- Karıştırma bardağını takınız (bardak üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz.
- Malzemeleri miksere doldurunuz.
  Azami sıvı malzeme miktarı = 1,25 litre (azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,4 litre).
  İşlenebilecek en uygun katı malzeme miktarı = 80 gram.
- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
  Kapaktaki dil, mikser kulpundaki yarık içindeki temas parçasına (sonuna) kadar çevrilip oturtulmalıdır!
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kapağı çıkarınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- Huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağzı üzerinden ilave ediniz

veya

- Sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Aleti ya da aksesuarı, aşağıdaki tarife göre çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız ”Cihazın temizlenmesi ve bakımı”.

Kabın, aksesuar/alet ile birlikte çıkarılması:

- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Aleti çıkarınız:
  – Alet mesnedini, üniversal bıçak, çırpma diski ya da yoğurma kancası ile birlikte çanaktan dışarı çıkarınız. Aleti, alet mesnedinden çıkarınız.
  – Tutucu diski ya da kızartmalık patates diskini tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve çanaktan dışarı kaldırınız.
  – Tutma diskini çeviriniz ve takılı üniteyi alt taraftan dikkatlice bastırıp çıkarınız (**Resim E**).
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.

Narenciye presinin çıkarılması:

- Narenciye presini çevirip çözünüz ve anahtarı çıkarınız.

Meyve suyu santrifüjünün çıkarılması:

- Meyve suyu santrifüjünün kapağını saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Rendeleme kabını çanaktan çıkarınız.
- Kabı çıkarınız.

Mikserin çıkarılması:

- Mikseri saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur, ”Cihazın temizlenmesi ve bakımı” bölümüne bakınız.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Dikkat!
Cihazın yüzeyi zarar görebilir.
Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Bilgi: Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesinde, plastik parçalarda renk alma söz konusu olabilir; bu renkler, yemekler için kullanılan az miktarda likit yağ ile silinebilir.

Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.
- Aksesuar çekmecesini musluktan akan su altında durulayınız ve kurumaya bırakınız.
  Bulaşık makinesinde yıkamayınız!

Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi

⚠ ***Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!***

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.
Kullanılmadığı zaman, üniversal bıçağı daima aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz.

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.
Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Mikserin temizlenmesi

⚠ ***Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!***

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.
Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı). Karıştırma bardağı (bıçak ünitesi hariç), kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.
Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız; musluktan akan su altında yıkayınız (su içinde bırakmayınız).

Yararlı bilgi: İçine biraz bulaşık deterjanı ilave ettiğiniz suyu, cihaza takılmış miksere doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (Kademe **M**). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Mikserin parçalarına ayrılması — Resim J

- Mikser parçasını kanatlarından saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Mikser parçası çözülür.
- Mikser parçasını ve contayı çıkarınız.

Mikserin parçalarının monte edilmesi

⚠ ***Yaralanma tehlikesi!***

Mikserin parçalarını kesinlikle ana cihaza takılı şekilde birbirine monte etmeyiniz.

- Contayı bıçak parçasına takınız.
- Bıçak parçasını alt taraftan mikser bardağı içine yerleştiriniz.
- Bıçak parçasını kanatlar üzerinden saatin çalışma yönünde çevirerek sıkıştırınız. Bu işlemi yaparken, bıçağı öyle çeviriniz ki, bir kanat karıştırma bardağındaki işaretin üzerini örtecek konumda olsun (konum -> **Resim J** 6).

Narenciye sıkma ünitesinin temizlenmesi

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Meyve suyu sıkma konisini, işiniz sona erdikten hemen sonra, her tarafından musluktan akan su altında temizlemeniz iyi olur.
Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz.

Su sıkma santrifüjünün temizlenmesi — Resim K

Su sıkma santrifüjünü temizlemek için, filtre sepetini rendeleme kabından çıkarınız.
Parçaları musluktan akan su altında ön yıkamaya tabi tutunuz.
Filtre sepetinin lamellerini (kanat) dikkatlice temizleyerek, zarar görmelerini önleyiniz.

Cihazın muhafaza edilmesi — Resim L

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Elektrik kablosunu kablo gözü içine yerleştiriniz.
- Aletleri aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz.
- Kabı yerine takınız.

Bilgi

Kullanmadan önce tüm aksesuar parçalarını kabın içinden ya da mikserin içinden çıkarınız. Sadece gerekli olan parçaları takınız.

Arıza durumda yardım

Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

MCM42.. için önemli bilgi

Cihazın kullanımındaki bir hata, elektronik güvenlik donanımlarının (sigorta) devreye girmesi ya da cihazda bir bozukluk, işletme göstergesinin yanıp sönmesi ile gösterilir.

Ana cihaz

Arıza:
Cihaz artık çalışmıyor.
Muhtemel nedeni:
Cihazda aşırı yüklenme söz konusu oldu (örn. alet bir besin tarafından bloke edildi) ve elektronik sigorta devreye girdi.
Giderilmesi:
- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Aşırı yüklenme sebebini gideriniz.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

Muhtemel nedeni:
Açık olan cihaza kap veya mikser takılmaya çalışıldı.
Giderilmesi:
- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kabı veya mikseri takınız.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

Aksesuarlar

Arıza:
Cihaz harekete geçmiyor.
Muhtemel nedeni:
Aksesuarlar doğru takılmamış.
Giderilmesi:
- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Aksesuarları, bu kılavuzdaki ilgili talimatlara göre takınız.

Önemli not

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Giderilmesi

Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.

Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi

Aksesuar	Devir sayısı	Süre	Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi
	düşük/ yüksek	yakl. 1–2 dakika	**Mayalı hamur** Azami 500 g un 25 g maya veya 1 paket kuru maya 225 ml ılık süt 1 yumurta 1 tutam tuz 80 g şeker 60 g yağ (ılık) ½ limonun kabuğu (limon aroması) ● Tüm malzemeleri (süt hariç) kabın içine doldurunuz. ● Döner şalteri 10 saniye boyunca düşük bir devir sayısına ayarlayınız. ● Sütü ilave ediniz ve yüksek devir sayısı ile karıştırınız. İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. Hamur düzgün bir kıvama ulaşınca, hamuru sıcak bir yerde bekletiniz.
	M		**Soğan, sarmısak** Miktar: bir ve birden fazla soğan, dörde bölünmüş, 300 grama kadar 1 diş sarımsak, 300 grama ● Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.
	yüksek		**Et, ciğer** (kıyma et, tartar vs. için) Miktar: 50–500 gram ● Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız, eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız. Eti küçük parçalar (kuşbaşı) şeklinde kesiniz. Etli hamur, doldurma malzemesi ve börek hazırlamak için: ● Eti (sığır, domuz, dana, tavuk, balık, vs.) diğer ek malzemeler ve baharatlar ile birlikte cihazın kabına doldurunuz ve hamur kıvamına gelinceye kadar işleyiniz.
	yüksek	yakl. 1,5–2 dakika	**Çilek kreması** 250 g dondurulmuş çilek 100 g pudra şekeri 180 ml kaymak (hemen hemen bir küçük kutu dolusu) ● Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz. Cihazı derhal çalıştırınız, aksi halde malzemeler iyi ve düzgün karışmaz. Malzemeler krema kıvamına ulaşıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.
	düşük/ yüksek		**yumurta akı kreması** Miktar: 2–6 yumurta akı ● Yüksek devir sayısı ile çırpınız. Malzeme ilave edip karıştırmak için, düşük devir sayısına ayarlayınız.
	düşük/ yüksek		**Kremşanti** Miktar: 200–400 gram ● Yüksek devir sayısı ile çırpınız. Malzeme ilave edip karıştırmak için, düşük devir sayısına ayarlayınız.

Akse-suar	Devir sayısı	Süre	Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi
	yüksek/ M		**Fındık türleri, badem** Miktar: 200–400 gram ● Kabuklarını tamamen ayırınız, aksi halde mikserin bıçağı körelir. Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.
	yüksek/ M		**Meyve veya sebze püresi** (elma ezmesi, ıspanak, havuç ve domates püresi; çiğ veya pişmiş) ● Malzemeleri ve baharatları birlikte miksere doldurunuz ve püre haline gelinceye kadar işleyiniz.
	düşük/ yüksek		**Mayonez** 1 yumurta 1 kahve kaşığı hardal 150–200 ml sıvı yağ 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke 1 tutam tuz 1 tutam şeker İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. ● Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe 1'de bir kaç saniye karıştırınız. ● Mikseri kademe 2'e ayarlayınız. Yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvarama gelinceye kadar karıştırınız. **Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.**
	yüksek		**Çikolatalı süt** 80–100 gram çikolata yaklaşık 400 ml sıcak süt ● Çikolatayı mikserde doğrayınız, sıcak sütü ilave ediniz ve kısa bir süre karıştırınız.
	yüksek		**Ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı** 40 g tereyağı (buzdolabından) 150 g bal (buzdolabından) ● Tere yağını bir bıçak ile küçük parçalar şeklinde bölünüz ve miksere doldurunuz. ● Bal ilave ediniz ve 15 saniye boyunca yüksek devir sayısı ile karıştırınız.



Bosch çağrı yönetim merkezi

444 6 333

Haftanın 7 günü hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içersinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içeresinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
– Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsularının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
– Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
– Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.
BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÃTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri
BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	54274	24.06.2008
Bosch	Dilim Kesici	54013	23.06.2008
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	54237	24.06.2008
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	54279	24.06.2008
Bosch	Mikser	56356	10.07.2008
Bosch	Mutfak Robotu	56354	10.07.2008
Bosch	Kahve Değirmeni	54011	23.06.2008
Bosch	Tost Makinası	54238	24.06.2008
Bosch	Kıyma Makinası	54007	23.06.2008
Bosch	Saç Kurutma Mak.	54397	25.06.2008
Bosch	Çay Makinası	54276	24.06.2008
Bosch	Narenciye Sıkacağı	54236	24.06.2008
Bosch	Mutfak Terazisi	54588	25.06.2008
Bosch	Banyo Tartısı	54590	25.06.2008
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	54360	25.06.2008
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	54012	23.06.2008
Bosch	El Blender	56279	10.07.2008
Bosch	Ütü	56689	14.07.2008
Bosch	Blender	57226	18.07.2008
Bosch	Saç Şekillendirici	57144	18.07.2008
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	57227	18.07.2008
Bosch	Masaj Aletleri	58537	08.08.2008

Değerli Müşterimiz
Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.
Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.
Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca **www.boschevaletleri.com** adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene “BOSCH YETKİLİ SERVİS” kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.

DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI ***BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.***

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli : ....
Bandrol ve Seri No. : ....
Teslim tarihi ve yeri : ....
Azami tamir süresi : ....
Cihaz ömrü : ....
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı : ....
Adresi : ....
Telefonu : ....
Telefaksı : ....
Tarih / İmza / Kaşe

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy BOSCH.
Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego.
Dalsze informacje o naszych produktach można znaleźć na stronie internetowej naszej firmy.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp.

Zastosowania o charakterze podobnym do domowego obejmują np. użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur, zakładów rolniczych, rzemieślniczych i przemysłowych, jak również użytkowanie przez gości pensjonatów, małych hoteli i podobnych pomieszczeń mieszkalnych.

Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego, patrz rozdział „ÓőíôáăÝň/ŐëéęÜ/ĽęôÝëĺóç“.

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.
Instrukcja obsługi i użytkowania opisuje rożne wersje urządzenia (patrz przegląd modeli, **Rysunek M**). Różnice są oznaczone.

Instrukcję użytkowania i obsługi proszę przechowywać starannie. Instrukcję użytkowania i obsługi proszę przekazać wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.
Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Korpus urządzenia **Rysunek A**

16 Przełącznik obrotowy
A MCM41..:
0/off = stop
M = włączenie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać odpowiedni czas.
Zakresy 1–2, prędkość robocza:
1 = niska liczba obrotów – powoli,
2 = wysoka liczba obrotów – szybko.
B MCM42..:
0/off = stop
M = włączenie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać odpowiedni czas.
= Prędkość robocza nastawialna jest bezstopniowo, od najniższej do najwyższej liczby obrotów.

17 Lampka kontrolna (tylko MCM42..)
Świeci się w czasie pracy (przełącznik obrotowy na **M** lub).
Miga przy błednej obsłudze urządzenia, przy uruchomieniu elektronicznego zabezpieczenia lub przy uszkodzeniu urządzenia, patrz rozdział „Usuwanie drobnych usterek“.

18 Napęd

19 Schowek na akcesoria (rysunek B)
W celu otworzenia schowka, nacisnąć przycisk znajdujący się na spodzie urządzenia i wyciągnąć schowek. W celu całkowitego wyciągnięcia schowka, schowek lekko unieść do góry i wyciągnąć.
W celu włożenia schowka, schowek lekko unieść do góry i wsunąć aż do oporu.
Urządzenie używać tylko z zamkniętym schowkiem na akcesoria.

20 Schowek na przewód elektryczny

Miska z wyposażeniem

21 Miska
22 Pokrywa
7a Popychacz
7b Wkładka popychacza
23 Wał napędowy

Narzędzia

24 Nośnik narzędzi
9a Nóż uniwersalny
9b Tarcza do ubijania
9c Hak do zagniatania ciasta
10 Nośnik wkładek
10a Wkładka do cięcia – grubo (A),
10b Wkładka do cięcia – drobno (B),
10c Wkładka do tarcia – grubo (C),
10d Wkładka do tarcia – drobno (D),
11 Tarcza do frytek (E)
(w niektórych modelach)
12 Wyciskarka do owoców cytrusowych
13 Sokowirówka (w niektórych modelach)

Mikser

14 Pojemnik miksera
15 Pokrywa
15a Lejek
15b Otwór wsypowy

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ ***Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym***

Urządzenie podłączać do gniazdka sieciowego, którego parametry zgodne są z podanymi na tabliczce znamionowej i tak eksploatować.
Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.
Włączone urządzenie nie pozostawiać bez nadzoru.
Urządzenie należy chronić przed dziećmi.
Dzieci nie pozostawiać bez nadzoru, aby zapobiec zabawie urządzeniem.
Nie dopuszczać do obsługi urządzenia osób (również dzieci) o zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym, lub zmniejszonych zdolnościach umysłowych, albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub zostały pouczone w obsłudze i użytkowaniu urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.
Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie, lub w przypadku awarii, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
Elektryczny przewod zasilający nie wolno ocierać o ostre krawędzie, ani gorące powierzchnie.
Aby zapobiec zagrożeniu dla zdrowia lub życia, naprawy urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego, zlecić tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.
W przypadku przerwy w dopływie prądu elektrycznego urządzenie pozostaje włączone i po przerwie pracuje dalej.
Wyposażenie i narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu urządzenia (wyłącznik obrotowy w pozycji **0/off**) i wyjęciu wtyczki z gniazdka sieciowego.
Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ani myć pod bieżącą wodą.

Obsługa

Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić urządzenie i wyposażenie, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia“.

Przygotowanie

- Korpus urządzenia postawić na gładkiej, stabilnej i czystej powierzchni.
- Elektryczny przewód zasilający wyciągnąć ze schowka na odpowiednią długość.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Urządzenie używać tylko z zamkniętym schowkiem na akcesoria.

i Ważne wskazówki

- Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym. Nigdy nie wyłączać urządzenia poprzez kręcenie miski, miksera lub jakiegokolwiek narzędzia.
- Urządzenie włączać tylko z całkowicie zamontowanym wyposażeniem lub narzędziami.

Miska z wyposażeniem/narzędzia

⚠ ***Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami!***

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza (7a). Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótki czas. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest wyłączony i nieruchomy.

⚠ ***Uwaga!***

Przy pracy z miską, urządzenie można włączyć tylko wtedy, jeżeli miska jest założona a pokrywa miski jest założona i dokręcona.

Nóż uniwersalny (9a)

do rozdrabniania, siekania i ucierania.

⚠ ***Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!***

Nóż uniwersalny chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).
Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w schowku na akcesoria.

Tarcza do ubijania (9b)

do bitej śmietany, piany z białek, majonezu.

Hak do zagniatania (9c)

do zagniatania ciast i mieszania składników, które nie powinny ulec rozdrobnieniu (np. rodzynki, płatki czekoladowe).

Rysunek C

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

- Wał napędowy włożyć w nośnik narzędzi aż do zatrzasku.
- Założyć narzędzie:
  – Nośnik narzędzi włożyć do miski.
  – Nóż uniwersalny, tarczę do ubijania lub hak do zagniatania ciasta nałożyć na nośnik narzędzi i puścić.

Uwaga!
Produkty przeznaczone do obróbki wkładać dopiero po założeniu narzędzi.

- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na punkt na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
  Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miski.
- Przełącznik obrotowy nastawić na odpowiednią prędkość.
- W celu dodania składników, przełącznik obrotowy przekręcić do pozycji **0/off**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wsypowy.
- Płynne składniki dodawać przez popychacz. Wkładkę popychacza można użyć jako miarkę.

Wkładki do rozdrabniania (10a–10d)

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!
Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek!
Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładek przy nasadzaniu na nośnik wkładek.
Nośnik wkładek lub tarczę do frytek chwytać tylko za przeznaczone do tego wgłębienie.

Wkładka do cięcia – grubo (A),
Przełącznik obrotowy nastawić na niską liczbę obrotów w celu cięcia ogórków lub marchwi.
Wkładka do cięcia – drobno (B),
Przełącznik obrotowy nastawić na wysoką liczbę obrotów w celu cięcia ogórków lub marchwi.
Wkładka do tarcia – grubo (C),
Przełącznik obrotowy nastawić na wysoką liczbę obrotów w celu tarcia na wiórki jabłek, marchwi, sera lub kapusty.
Wkładka do tarcia – drobno (D),
Przełącznik obrotowy nastawić na wysoką liczbę obrotów w celu tarcia na wiórki marchwi lub sera.
Tarcza do frytek (E)
do cięcia frytek i składników na sałatki owocowe.

Uwaga!
Tarcza do frytek nie nadaje się do twardego sera, orzechów, chrzanu lub podobnych produktów.

Rysunek D

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Wał napędowy włożyć do miski.

W zależności od wybranego zastosowania:

- Wybraną wkładkę nasadzić na nośnik wkładek. **Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki (rysunek D-5a)!**
- Nośnik wkładek nasadzić na wał napędowy.

albo:

- Tarczę do frytek nasadzić na wał napędowy.
  Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miski.

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!
Nie wkładać rąk do otworu wsypowego.
Produkty popychać tylko popychaczem.

- Przełącznik obrotowy nastawić na odpowiednią prędkość.
- Włożyć składniki przeznaczone do cięcia lub tarcia.
- Produkty przeznaczone do cięcia i tarcia posuwać popychaczem bez użycia siły, tylko lekko naciskając.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wsypowy.
- Długie i cienkie produkty dodawać przez popychacz.

Uwaga!
Miskę opróżnić zanim będzie całkiem pełna, aby rozdrobnione produkty nie dosięgały nośnika wkładek lub tarczy do frytek.

Wyciskarka do owoców cytrusowych (12) Rysunek F

do wyciskania soku z owoców cytrusowych, jak np. pomarańcze, grapefruity, cytryny.

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Wał napędowy włożyć do miski.

- Wyciskarkę do owoców cytrusowych nasadzić na wał napędowy (strzałkę na wyciskarce na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek sitka musi wejść aż do oporu do wycięcia na uchwycie miski.
- Nałożyć stożek wyciskający i docisnąć.
- Do wyciskania owoców, przełącznik obrotowy nastawić na niskie obroty i przycisnąć owoc do stożka wyciskającego.

Uwaga!
Zwracać uwagę na stopień napełnienia miski. Max. ilość: 500 ml.
Miskę opróżnić w odpowiednim czasie.

Sokowirówka (13) Rysunek G

do wyciskania soku z owoców pestkowych (np. jabłek, gruszek), owoców jagodowych, wypestkowanych owoców pestkowych, warzyw (np. marchwi, pomidorów).

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Wał napędowy włożyć do miski.
- Zbiornik trący z koszem filtrującym dokręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Założyć pokrywę sokowirówki i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miski.
- Przełącznik obrotowy nastawić na niskie obroty.
- Owoce i warzywa włożyć do otworu wsypowego i popchać dociskając lekko popychaczem. W razie potrzeby pokroić uprzednio produkty na mniejsze kawałki.
- Na zakończenie procesu przełącznik obrotowy nastawić na chwilę na wysokie obroty i urządzenie pozostawić tak długo w trybie pracującym, aż sok zostanie całkowicie wyciśnięty z miąższu.

Uwaga!
Zwracać uwagę na stopień napełnienia miski. Maksymalna ilość obrabianych produktów: 250 g owoców lub warzyw.

Mikser Rysunek H

⚠ ***Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/ obracającym się napędem!***
Nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą.

⚠ ***Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/ obracającym się napędem!***
Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy.

⚠ ***Niebezpieczeństwo poparzenia!***
W czasie obróbki gorących produktów wydostaje się para przez lejek w pokrywie. Napełniać maksymalnie 0,4 litra gorących lub pieniących płynów.

Uwaga!
Mikser może ulec uszkodzeniu.
Nie obrabiać żadnych zamrożonych produktów (z wyjątkiem kostek lodu). Nie włączać pustego miksera.

- Nałożyć pojemnik miksera (strzałkę na pojemniku na punkt na urządzeniu) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Włożyć składniki.
  Maksymalna ilość płynnych składników = 1,25 litra (maksymalnie 0,4 litra pieniących lub gorących płynów).
  Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 80 gramów.
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść, aż do oporu do wycięcia w uchwycie miksera.
- Przełącznik obrotowy nastawić na odpowiednią prędkość.
- W celu dodania składników, przełącznik obrotowy przekręcić do pozycji **0/off**.
- Zdjąć pokrywę i dodać składniki,

albo

- wyjąć lejek z pokrywy i stałe składniki dodawać stopniowo przez otwór wsypowy,

albo

- płynne składniki dodać poprzez lejek.

Po pracy

- Przełącznik obrotowy nastawić na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Narzędzia albo akcesoria zdjąć zgodnie z następujący opisem.
- Wszystkie części wymyć, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia“.

Zdjąć miskę z wyposażeniem/narzędziami:

- Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć narzędzia:
  - Nośnik narzędzi wraz z nożem uniwersalnym, tarczą do ubijania, względnie hakiem do zagniatania wyjąć z miski.
    Zdjąć narzędzia z nośnika narzędzi.
  - Nośnik wkładek lub tarczę do frytek chwycić za przeznaczone do tego wgłębienie i wyciągnąć z miski.
  - Odwrócić nośnik wkładek i ostrożnie wypchnąć nasadzoną wkładkę (**rysunek E**).
- Miskę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Zjdąć wyciskarkę do owoców cytrusowych:

- Odkręcić wyciskarę do owoców cytrusowych i zdjąć miskę.

Zjdąć sokowirówkę:

- Pokrywę sokowirówki przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć zbiornik trący z miski.
- Zdjąć miskę.

Zdjąć mikser:

- Mikser przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Czyszczenie i pielęgnacja

> ⚠ ***Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!***
>
> *Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ani myć pod bieżącą wodą.*

Uwaga!

Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.

Wskazówka: Przy tarciu np. marchewki i czerwonej kapusty, części z tworzywa sztucznego zabarwiają się. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju ja dalnego.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć tylko wilgotną ścierką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć urządzenie do sucha.
- Schowek na akcesoria wypłukać pod bieżącą wodą i pozostawić do wyschnięcia. Nie myć w zmywarce!

Czyszczenie miski i wyposażenia

> ⚠ ***Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!***
>
> *Nóż uniwersalny chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).*
> *Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w schowku na akcesoria.*

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń.
Zwrócić uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Czyszczenie miksera

> ⚠ ***Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!***
>
> *Noży miksera nie należy chwytać gołymi rękoma. Do czyszczenia noży używać szczotki.*

Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu.
Wtedy resztki nie przysychają i nie uszkodzą tworzywa sztucznego (np. olejki eteryczne przypraw kuchennych).
Pojemnik miksera (bez wkładu z nożami), pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń.
Wkładu z nożami miksera nie wkładać do zmywarki, tylko wymyć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać noży w wodzie).
Wskazówka: Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
Włączyć urządzenie na kilka sekund na zakres **M**.
Wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Demontaż miksera **Rysunek J**

- Wkład z nożami chwycić za skrzydełka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Odkręcić wkład z nożami.
- Wyjąć wkład z nożami i zdjąć uszczelkę.

Montaż miksera

> ⚠ ***Niebezpieczeństwo zranienia!***
>
> *Miksera nie wolno montować na korpusie urządzenia.*

- Założyć uszczelkę na wkład z nożami.
- Wkład z nożami włożyć od spodu do pojemnika miksera.

- Wkład z nożami chwycić za skrzydełka i przykręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
  Przy tym należy go przykręcić tak daleko, aż jedno skrzydełko przykryje oznaczenie na pojemniku miksera (ustawienie –> **rysunek J 6**).

Czyszczenie wyciskarki do owoców cytrusowych

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Stożek wyciskający wymyć ze wszystkich stron pod bieżącą wodą najlepiej natychmiast po użyciu.
Wtedy resztki nie przyschną.

Czyszczenie sokowirówki Rysunek K

W celu wymycia sokowirówki, wyjąć kosz filtrujący ze zbiornika trącego.
Części wypłukać pod bieżącą wodą.
Wyczyścić ostrożnie lamelki kosza filtrującego, zwracać uwagę, aby ich nie uszkodzić.

Przechowywanie urządzenia Rysunek L

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przewód elektryczny zwinąć w schowku.
- Narzędzia umieścić w schowku na akcesoria.
- Nałożyć miskę.

Wskazówka

Przed użyciem urządzenia wyjąć wszystkie części wyposażenia z miski, względnie z miksera. Założyć tylko potrzebne części.

Usuwanie drobnych usterek

Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Ważna wskazówka dla MCM42..

Lampka kontrolna miga przy błędnej obsłudze urządzenia, przy uruchomieniu elektronicznego zabezpieczenia lub przy uszkodzeniu urządzenia.

Korpus urządzenia

Usterka:
Urządzenie nie pracuje.

Możliwa przyczyna:
Urządzenie zostało przeciążone (np. poprzez blokadę narzędzi produktami spożywczymi) w związku z czym uruchomiło się elektroniczne zabezpieczenie.

Usuwanie przyczyny:
- Przełącznik obrotowy nastawić na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Usunąć przyczynę przeciążenia.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

Możliwa przyczyna:
Próbowano nałożyć miskę lub mikser na włączone urządzenie.

Usuwanie przyczyny:
- Przełącznik obrotowy nastawić na **0/off**.
- Nałożyć miskę lub mikser.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

Wyposażenie

Usterka:
Urządzenia nie włącza się.

Możliwa przyczyna:
Wyposażenie nie zostało prawidłowo założone.

Usuwanie przyczyny:
- Przełącznik obrotowy nastawić na **0/off**.
- Wyposażenie nasadzać zgodnie z opisem instrukcji obsługi.

Ważna wskazówka

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.
Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.

W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest porzedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Przepisy/składniki/przygotowanie

Narzę-dzie	**Obroty**	**Czas**	**Przepisy/składniki/przygotowanie**
	niskie/ wysokie	ok. 1–2 min	**Ciasto drożdżowe** maks. 500 g mąki 25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych 225 ml letniego mleka 1 jajko 1 szczypta soli 80 g cukru 60 g tłuszczu (letniego) otarta skórka z ½ cytryny (aromat skórki cytrynowej) ● Wszystkie składniki (poza mlekiem) włożyć do miski. ● Przełącznik obrotowy nastawić na 10 sekund na niskie obroty. ● Dodać mleka i mieszać na wysokich obrotach. Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. Jeżeli ciasto jest już gładkie, pozostawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
	wysokie		**Mięso, wątroba** (na mięso siekane, tatar itd.) Ilość: 10 do 500 g ● Usunąć kości, chrząstki, skórę i ścięgna. Mięso pokroić w kostkę. Ciasta mięsne, farsze i pasztety: ● Mięso (wołowina, wieprzowina, cielęcina, drób, jak również ryba itd.) włożyć do miski razem z pozostałymi składnikami i przyprawami i mieszać, aż do wyrobienia ciasta.
	M		**Cebula, czosnek** Ilość: od 1 cebuli, poćwiartowanej, do 300 g od 1 ząbka czosnku do 300 g ● Siekać, aż do odpowiedniego stopnia rozdrobnienia.

Narzędzie	Obroty	Czas	Przepisy/składniki/przygotowanie
	wysokie	ok. 1,5 min do 2 min	**Sorbet truskawkowy** 250 g mrożonych truskawek 100 g cukru-pudru 180 ml śmietany (prawie 1 kubek) ● Wszystkie składniki włożyć do miski. Natychmiast włączyć urządzenie, w przeciwnym przypadku tworzą się grudki. Mieszać tak długo, aż powstaną kremowe lody.
	niskie/ wysokie		**Piana z białek** Ilość: 2 do 6 białek z jaj ● Ubijać na wysokich obrotach. W celu mieszania nastawić na niskie obroty.
	niskie/ wysokie		**Bita śmietana** Ilość: 200 do 400 g ● Ubijać na wysokich obrotach. W celu mieszania nastawić na niskie obroty.
	wysokie/M		**Orzechy, migdały** Ilość: 200 do 400 g ● Dokładnie usunąć łupiny, w przeciwnym przypadku stępią się noże. Siekać, aż do odpowiedniego stopnia rozdrobnienia.
	wysokie/M		**Purée z owoców lub jarzyn** (przecier jabłkowy, szpinak, przecier marchewkowy, pomidorowy; surowy lub gotowany) ● Produkty i przyprawy włożyć razem do miksera i miksować aż do uzyskania purée.
	niskie/ wysokie		**Majonez** 1 jajko 1 łyżeczka musztardy 150 do 200 ml oliwy 1 łyżka soku cytrynowego lub octu 1 szczypta soli 1 szczypta cukru Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. ● Wszystkie składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na zakresie 1. ● Mikser przełączyć na zakres 2, powoli dolewać oliwę przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu. **Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.**
	wysokie		**Mleko czekoladowe** 80 g do 100 g czekolady ok. 400 ml gorącego mleka ● Czekoladę rozdrobnić w mikserze, dodać gorące mleko i krótko zmiksować.
	wysokie		**Masło miodowe** 40 g masła (z lodówki) 150 g miodu (z lodówki) ● Masło podzielić nożem na małe kawałki i włożyć do miksera. ● Następnie dodać miód i miksować przez 15 sekund na wysokich obrotach.

Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.
Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.
A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült.
A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat.

A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására, és a háztartásban szokásos ideig használja.
Lásd „Receptek/hozzávalók/feldolgozás” fejezet.

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.

A használati útmutatóban megtalálja a különböző kivitelű készülékek leírását (lásd modell választékot is, **M ábra**). A különbségek jelölve vannak.

Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót.
Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.

A készülék nem igényel karbantartást.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

Az alapkészülék **A ábra**

1 Forgatható kapcsoló

A MCM41..:
0/off = stop
M = pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.
1–2 fokozat, munkasebesség:
1 = alacsony fordulatszám – lassú,
2 = magas fordulatszám – gyors.

B MCM42..:
0/off = stop
M= pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.
= A munkasebesség fokozatmentesen beállítható az alacsony fordulatszámtól a magas fordulatszámig.

2 Működésjelző (csak MCM42..)
Üzem közben világít (forgókapcsoló **M** vagy állásban).
Villog, ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték, illetve a készülék meghibásodása esetén, lásd a „Segítség üzemzavar esetén” fejezetet.

3 Meghajtás

4 Tartozék-fiók (B ábra)
A fiók kinyitásához nyomja meg a készülék alján található gombot, és húzza ki a fiókot.
A fiók teljes kivételéhez döntse enyhén felfelé és húzza ki.
A fiók behelyezéséhez enyhén döntse felfelé, majd ütközésig tolja be.
Munka közben a tartozék fiókot tartsa csukva.

5 Kábelrekesz

Tál tartozékokkal

6 Tál

7 Fedél
7a Tömőeszköz
7b Tömőeszköz-betét

8 Meghajtótengely

Szerszámok

9 Szerszámtartó

9a Univerzális kés

9b Habverőtárcsa

9c Dagasztószár

10 Tartótárcsa a tárcsabetéteknek

10a Vágó-betét – durva (A)

10b Vágó-betét – finom (B)

10c Őrlő-betét – durva (C)

10d Őrlő-betét – finom (D)

11 Hasábburgonya-szeletelő tárcsa (E) (egyes modelleknél)

12 Citrus-gyümölcsprés

13 Gyümölcsprés (egyes modelleknél)

Turmixfeltét

14 Turmixpohár

15 Fedél
15a Tölcsér
15b Utántöltő-nyílás

Biztonsági útmutató

⚠ *Áramütés veszélye*

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.
Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.
Ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.
Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékossággal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.
A hálózati csatlakozódugót húzza ki minden használat után, valamint tisztítás és összeszerelés előtt, a helyiség elhagyásakor, és ha zavar lép fel.
A csatlakozóvezeték ne legyen éles szélek és forró felületek közvetlen közelében.
A későbbi veszélyek elkerülése érdekében a készülék javításait, mint például a megsérült csatlakozóvezeték cseréjét, csak vevőszolgálatunk végezheti el.
Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, és áramszünet után újra működésbe lép.
A tartozékokat és a szerszámot csak akkor cserélje, ha a készülék megállt (forgókapcsoló **0/off** állásban) és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva.
Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.

A készülék kezelése

A készüléket és a tartozékokat első használat előtt alaposan meg kell tisztítani, lásd: „Tisztítás és ápolás".

Előkészítés

- Az alapkészüléket sima, stabil és tiszta felületen állítsa fel.
- A hálózati kábelt a szükséges hosszúságban húzza ki a kábelrekeszből.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Munka közben a tartozék fiókot tartsa csukva.

Fontos tudnivalók

- A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval kapcsolja be- és ki. A készüléket soha ne a tál, a turmixfeltét vagy egy szerszám elforgatásával kapcsolja ki.
- A készüléket csak akkor kapcsolja be, ha a szerszámok illetve a tartozékok teljesen fel vannak szerelve.

Tál tartozékokkal/szerszámmal

⚠ A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. A hozzávalók utánnyomásához mindig használja a tömőeszközt (7a). Kikapcsolás után a meghajtómű még rövid ideig tovább működik. Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen.

⚠ Figyelem!

A tálban történő munkavégzéshez a készüléket csak felhelyezett tállal és felhelyezett, rácsavart fedéllel szabad bekapcsolni.

Univerzális kés (9a)

daraboláshoz, aprításhoz, és keveréshez.

⚠ Sérülésveszély az éles kés miatt!

Az univerzális kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.
Ha nem használja az univerzális kést, mindig a tartozékfiókban tárolja.

Habverőtárcsa (9b)

tejszínhez, tojáshabhoz, majonézhez.

Dagasztószár (9c)

nehéz tészta gyúrásához, és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani (pl. mazsola, csokoládélapocska).

C ábra

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálan lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- A meghajtótengelyt bekattanásig nyomja a szerszámtartóba.
- Szerszám behelyezése:
  - Tegye a szerszámtartót a tálba.
  - Az univerzális kést, a habverőtárcsát vagy a tésztagyúrót tegye a szerszámtartóra és engedje el.

Figyelem!
A feldolgozandó anyagot mindig csak a szerszámok behelyezése után adja hozzá.

- Töltse be a hozzávalókat.
- Tegye fel a fedelet a tömőeszközzel (a fedélen lévő nyíl a tálon lévő ponton legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban.
  A fedélen lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő résbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0/off** állásba.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- Folyadék utántöltése a tömőeszközön keresztül történik. A tömőeszköz-betétet mérőpohárként is használható.

Aprító-betétek (10a–10d)

Sérülésveszély az éles kés miatt!
A betétek használata során legyen különösen óvatos! A betét tartozéktartóba való behelyezésekor figyeljen a betét formájára és helyzetére. A tartótárcsát ill. a hasábburgonya-szeletelő tárcsát csak a kialakított fogóvájatnál fogja meg.

Vágó-betét – durva (A)
A forgókapcsolót állítsa alacsony fordulatszámra, ha: uborkát, sárgarépát szeletel.
Vágó-betét – finom (B)
A forgókapcsolót állítsa magas fordulatszámra, ha: uborkát, sárgarépát szeletel.
Őrlő-betét – durva (C)
A forgókapcsolót állítsa magas fordulatszámra, ha: almát, sárgarépát, sajtot, fehérkáposztát reszel.
Őrlő-betét – finom (D)
A forgókapcsolót állítsa magas fordulatszámra, ha: sárgarépát, sajtot reszel.
Hasábburgonya-szeletelő tárcsa (E)
hasábburgonya és gyümölcssaláta hozzávalóinak a szeleteléséhez.

Figyelem!
A hasábburgonya-szeletelő tárcsa nem alkalmas kemény sajt, dió, torma és hasonlók feldolgozásához.

D ábra
- A tálat tegye rá a készülékre (a tálan lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Tegye a meghajtótengelyt a tálba.

A kívánt felhasználás szerint:
- Tegye a kívánt betétet a tartótárcsába. **Ügyeljen a betét formájára és helyzetére (D-5a ábra)!**
- Tegye a tartótárcsát a meghajtótengelyre.

vagy:
- Tegye a hasábburgonya-szeletelő tárcsát a meghajtótengelyre.
  Tegye fel a fedelet a tömőeszközzel (a fedélen lévő nyíl a tálon lévő nyílon legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban. A fedélen lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő résbe ütközésig.

Sérülésveszély az éles kés miatt!
Ne nyúljon az utántöltő nyílásba. Az utántoláshoz csak a tömőeszközt használja.

- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- Töltse be a szeletelni- vagy reszelnivaló anyagot.
- A szeletelni- vagy reszelnivaló anyagot csak a tömőeszköz enyhe megnyomásával tolja be.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- A hosszú és vékony szeletelnivalót a tömőeszközön keresztül töltse be.

Figyelem!
Ürítse ki a tálat, mielőtt annyira megtelik, hogy a felszeletelt vagy lereszelt étel eléri a tartótárcsát ill. a hasábburgonya-szeletelő tárcsát.

Citrusgyümölcs-prés (12) F ábra
citrusfélék, pl. narancs, grapefruit, citrom préseléséhez.
- A tálat tegye rá a készülékre (a tálan lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Tegye a meghajtótengelyt a tálba.
- Tegye fel a citrusgyümölcs-prést a meghajtótengelyre (a citrusgyümölcs-présen lévő nyíl a tálon lévő nyílon legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban. A szűrőkosáron lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő résbe ütközésig.
- Tegye fel a préselő kúpot és nyomja be.

- Gyümölcsök kifacsarásához állítsa a forgókapcsolót alacsony fordulatszámra, és a gyümölcsöt nyomja a préselő kúpra.

Figyelem!
Ügyeljen a tál töltési szintjére. Max. mennyiség: 500 ml.
A tálat időben ürítse ki.

Gyümölcsprés (13) G ábra

magvas gyümölcsök (pl. alma, körte), bogyós gyümölcsök, kimagozott csonthéjas gyümölcsök, zöldségek (pl. karotta, paradicsom) préseléséhez.

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálan lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Tegye a meghajtótengelyt a tálba.
- A reszelőtartót a szűrőkosárral az óramutató járásával megegyező irányban csavarja rá ütközésig.
- Tegye fel a gyümölcspréshez a fedelet, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban. A fedélen lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő résbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa alacsony fordulatszámra.
- Tegye a gyümölcsöt vagy a zöldséget a betöltőnyílásba, és csak enyhén nyomva tolja be a tömőeszközzel.
  Szükség esetén előtte aprítsa össze a hozzávalókat.
- A munkamenet befejezésekor állítsa a forgókapcsolót rövid ideig alacsony fordulatszámra, és addig működtesse a készüléket, amíg a gyümölcshús maradéktalanul kipréselődik.

Figyelem!
Ügyeljen a tál töltési szintjére. Maximális feldolgozási mennyiség: 250 g gyümölcs vagy zöldség.

Turmixfeltét H ábra

⚠ ***Sérülésveszély az éles kés/ forgó hajtómű miatt!***
Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe!
A turmixfeltét csak rácsavart fedővel üzemel.
A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le!

⚠ ***Forrázásveszély!***
Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcséren keresztül gőz távozik.
Maximum 0,4 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Figyelem!
A turmixgép megsérülhet.
Ne dolgozzon mélyhűtött hozzávalókkal (kivéve jégkocka). Ne járassa a turmixgépet üresen.

- Tegye fel a turmixpoharat (a poháron lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat.
  Maximális mennyiség, folyékony = 1,25 liter (habzó vagy forró folyadék maximum 0,4 liter).
  Optimális feldolgozási mennyiség, szilárd = 80 gramm.
- Tegye fel a fedelet és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban. A fedélen lévő csap kerüljön a turmixfeltét fogantyúján lévő résbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0/off** állásba.
- Vegye le a fedelet és töltse be a hozzávalókat

vagy

- vegye ki a tölcsért, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcséren keresztül.

A munka befejezése után

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A szerszámokat ill. a tartozékokat az alábbi leírásnak megfelelően vegye le.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Vegye le a tálat a tartozékkal/szerszámmal:

- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Szerszám kivétele:
  - A szerszámtartót az univerzális késsel, a habverő-tárcsával , ill. a tésztagyúróval együtt vegye ki a tálból.
    Vegye le a szerszámot a szerszámtartóról.
  - Fogja meg a tartótárcsát ill. a hasábburgonya-szeletelő tárcsát a fogóvájatnál és emelje ki a tálból.
  - Fordítsa meg a tartótárcsát és a betétet óvatosan nyomja ki alulról (**E ábra**).
- Fordítsa a tálat az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.

Vegye le a citrusgyümölcs-prést:
- Csavarja le a citrusgyümölcs-prést és vegye le a tálat.

Vegye le a gyümölcsprést:
- A gyümölcsprés fedelét forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Vegye ki a reszelőtartót a tálból.
- Vegye ki a tálat.

Vegye le a turmixfeltétet:
- A turmixfeltétet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.

Tipp: Legjobb, ha a turmixfeltétet közvetlenül használat után megtisztítja, lásd „Tisztítás és ápolás'' fejezetet.

Tisztítás és ápolás

> ⚠ ***Áramütés veszélye!***
>
> *Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.*

Figyelem!
A készülék felülete megsérülhet.
Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

Megjegyzés: A műanyag alkatrészeken elszínező-dések jöhetnek létre, pl. répa és vöröskáposzta feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

Az alapgép tisztítása

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Törölje át az alapgépet nedves ruhával. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.
- A tartozék-fiókot folyó vízzel öblítse le, majd hagyja megszáradni. Ne tisztítsa mosogatógépben!

Tál és tartozékok tisztítása

> ⚠ ***Sérülésveszély az éles kés miatt!***
>
> *Az univerzális kést csak a műanyag fogan-tyúnál fogja meg.*
> *Ha nem használja az univerzális kést, mindig a tartozékfiókban tárolja.*

Minden alkatrész tisztítható mosogatógépben.

A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak.

A turmixfeltét tisztítása

> ⚠ ***Sérülésveszély az éles kés miatt!***
>
> *A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel.*
> *A tisztításhoz használjon kefét.*

Legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja. Így nem száradnak rá ételmaradékok, és a műanyagot nem károsítják (pl. a fűszerekben lévő illóolajok). A turmixpohár (késbetét nélkül), a fedél és a tölcsér mosogatógépben mosható.

A késbetétet ne mosogatógépben, hanem folyó vízben tisztítsa (ne hagyja vízben állni).

Tipp: Adjon egy kevés mosogatószeres vizet a felhelyezett turmixgépbe. Néhány másodpercre állítsa **M** fokozatra. Öntse ki a vizet, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

Turmixfeltét szétszedése **J ábra**
- A késbetétet a szárnyaknál fogva fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba. A késbetét kioldódik.
- Vegye ki a késbetétet és távolítsa el a tömítőgyűrűt.

A turmixfeltét összeszerelése

> ⚠ ***Sérülésveszély!***
>
> *A turmixfeltétet soha ne az alapgépen szerelje össze.*

- Tegye fel a késbetéten lévő tömítőgyűrűt.
- A késbetétet alulról tegye be a turmixpohárba.
- Húzza meg jól a késbetétet a szárnyaknál fogva az óramutató járásával megegyező irányban. Eközben legalább addig tekerje, míg az egyik szárny a turmixpoháron lévő jelölést elfedi (a felhelyezést l. a –> **J 6. ábra**).

Citrusgyümölcs-prés tisztítása

Minden alkatrész tisztítható mosogatógépben. Legjobb, ha a préselő kúpot közvetlenül a használat után minden oldalról folyó vízben leöblíti. Így nem száradnak rá ételmaradékok.

Gyümölcsprés tisztítása **K ábra**

A gyümölcsprés tisztításához vegye le a szűrőko-sarat a reszelőtartályról.

Az alkatrészeket folyóvíz alatt mossa le.

A szűrőkosár lemezeit a sérülés elkerülése érdekében óvatosan tisztítsa.

A készülék tárolása **L** ábra

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A kábelt a kábelrekeszben tárolja.
- A szerszámokat a tartozék-fiókban tárolja.
- Helyezze fel a tálat.

Megjegyzés:

Használat előtt az összes tartozékot vegye ki a tálból és a turmixfeltétből.
Csak a szükséges tartozékokat helyezz be.

Segítség üzemzavar esetén

Sérülésveszély!

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozó-dugót.

Fontos útmutatás a MCM42 készülékhez

Ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték illetve a készülék meghibásodása esetén villog a működésjelző.

Alapgép

Hibajelenség:
A készülék nem működik.
Lehetséges ok:
A készülék túlterhelődött (pl. a szerszámot akadályozza egy élelmiszer) és az elektronikus biztosíték kioldott.
A hiba elhárítása:

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Szüntesse meg a túlterhelés okát.
- Helyezze ismét üzembe a készüléket.

Lehetséges ok:
A tálat vagy a turmixfeltétet a bekapcsolt készülékre próbálta meg felhelyezni.
A hiba elhárítása:

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Tegye fel a tálat vagy a turmixfeltétet.
- Helyezze ismét üzembe a készüléket.

Tartozékok

Hibajelenség:
A készülék nem indul el.
Lehetséges ok:
A tartozék nincs megfelelően feltéve.
A hiba elhárítása:

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- A tartozékot a jelen útmutató idevonatkozó útmutatásainak megfelelően tegye fel.

Fontos tudnivaló
Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Ártalmatlanítás

A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli.
Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.
A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.)
BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Receptek/hozzávalók/feldolgozás

Szer- számok	Fordulat- szám	Idő	Receptek/hozzávalók/feldolgozás
	alacsony/ magas	kb. 1–2 perc	**Kelt tészta** max. 500 g liszt 25 g élesztő vagy 1 zacskó száraz élesztő 225 ml langyos tej 1 db tojás 1 csipet só 80 g cukor 60 g zsír (langyos) Egy fél citrom héja (citromaroma) ● Tegye az összes hozzávalót (a tej kivételével) a tálba. ● A forgókapcsolót 10 másodpercre állítsa alacsony fordulatszámra. ● Adja hozzá a tejet és magas fordulatszámon keverje meg. Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon. Ha a tészta láthatóan sima, meleg helyen kelessze.
	M		**Hagyma, fokhagyma** Mennyiség: 1 hagymától, negyedelve, 300 g mennyiségig 1 gerezd fokhagymától 300 g-ig ● A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.
	magas		**Hús, máj** (darált húshoz, tatár beefsteakhez stb.) Mennyiség: 50 g–500 g ● A csontokat, a porcogókat, a bőrt és az inakat távolítsa el. A húst vágja kockákra. Hústészták, töltelékek és pástétomok előállítása: ● Hús (marha, sertés, borjú, szárnyas, de a hal is stb.) a további összetevőkkel és a fűszerekkel együtt tegye a tálba és dolgozza fel egy masszává.
	magas	kb. 1,5–2 percig	**Eperszorbet** 250 g fagyasztott eper 100 g porcukor 180 ml tejszín (1 jó bögrényi) ● Minden hozzávalót tegyen be a tálba. Azonnal kapcsolja be, mert különben csomós lesz. Addig keverje, amíg krémállagú fagylalt lesz belőle.
	alacsony/ magas		**Tojáshab** Mennyiség: 1–2 tojásfehérje ● Magas fordulatszámon verje habbá. A hozzákeveréshez alacsony fordulatszámot állítson be.
	alacsony/ magas		**Tejszínhab** Mennyiség: 200 g–400 g ● Magas fordulatszámon verje habbá. A hozzákeveréshez alacsony fordulatszámot állítson be.

Szerszámok	Fordulatszám	Idő	Receptek/hozzávalók/feldolgozás
	magas/M		**Diófélék, mandula** Mennyiség: 200 g–400 g ● A héjat maradéktalanul távolítsa el, a turmixfeltét kése különben életlen lesz. A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.
	magas/M		**Gyümölcs- és zöldségpüré készítéséhez** (almapép, spenót, répa-, paradicsompüré, nyersen vagy megfőzve) ● A hozzávalókat és a fűszereket együtt tegye a turmixfeltétbe és dolgozza fel péppé.
	alacsony/ magas		**Majonéz** 1 db tojás 1 evőkanál mustár 150–200 ml olaj 1 ek citromlé vagy ecet 1 csipet só 1 csipet cukor Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon. ● A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig az 1. fokozaton keverje össze. ● A turmixfeltétet kapcsolja a 2. fokozatra, az olajat a tölcséren keresztül lassan adja hozzá és keverje a masszát habosra. **A majonézt rögtön használja fel, ne tárolja.**
	magas		**Csokoládés tej** 80 g–10 g csokoládé kb. 400 ml forró tej ● A csokoládét aprítsa fel a turmixfeltétben, adja hozzá a forró tejet és gyorsan keverje össze.
	magas		**Mézes krém (kenyérre)** 40 g vaj (a hűtőből) 150 g méz (hűtőszekrényből) ● A vajat késsel vágja kis darabokra és tegye a turmixfeltétbe. ● Adjon hozzá mézet és 15 másodpercig magas fordulatszámon turmixolja össze.

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Цей прилад призначений для вжитку в домашньому господарстві, а не для промислового використання.
Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількості і відрізках часу. Дивіться розділ «Рецепти/Інгредієнти/Переробка».
У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.
Дана інструкція з використання описує різні моделі (дивіться також огляд моделей, **зображення M**).
На відмінності вказується.
Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.
Передайте іншим користувачам разом з приладом інструкцію з використання.
Використовуйте прилад лише з оригінальними комплектуючими елементами.
Прилад не потребує технічного догляду.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Головний блок приладу Малюнок A

1 Перемикач
A MCM41..:
0/off = стоп
M = Імпульсний режим з найвищою швидкістю, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.
Ступені 1–2, робоча швидкість:
1 = низька швидкість обертання – повільно,
2 = висока швидкість обертання – швидко.
B MCM42..:
0/off = стоп
M = Імпульсний режим з найвищою швидкістю, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.
⌒ = Робоча швидкість регулюється поступально від низької до високої.

2 Індикаторне табло (лише MCM42..)
Світиться під час роботи (перемикач на **M** або ⌒).
Блимає в разі неполадок в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу, дивіться розділ «Допомога у разі неполадок».

3 Привід

4 Бокс для аксесуарів (Малюнок B)
Щоб відкрити бокс, натисніть кнопку знизу приладу та вийміть бокс.
Щоб вийняти бокс повністю, підніміть його злегка доверху, а потім витягніть.
Щоб вставити бокс, підніміть його злегка доверху, а потім вставте до упору.
Під час роботи з приладом тримайте бокс з аксесуарами закритим.

5 Відсік для кабелю

Чаша з аксесуарами

6 Чаша

7 Кришка
7a Штовхач
7b Вставка до штовхача

8 Вал приводу

Насадки

9 Вал для кріплення насадок
9a Універсальний ніж
9b Диск для збивання
9c Гачок для вимішування
10 Диск для кріплення вставок
10a Вставка для нарізання – крупно (A)
10b Вставка для нарізання – мілко (B)
10c Вставка для шаткування – крупно (C)
10d Вставка для шаткуввання – мілко (D)
11 Диск для нарізання картоплі фрі (E) (в деяких моделях)
12 Прес для цитрусових
13 Соковижималка (в деяких моделях)

Міксер

14 Чаша блендера
15 Кришка
15a Воронка
15b Отвір для завантажування

Вказівки з безпеки

Небезпека удару струмом

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками.

Користуйтеся приладом лише за умови відсутності пошкоджень електропроводу та приладу.

Не залишайте прилад під час роботи без нагляду.

Тримайте прилад поодаль від дітей.

Не залишайте дітей без догляду, щоб запобігти іграм дітей із приладом.

Не допускайте експлуатації приладу особами (в т.ч. дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям, із нерозвитими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду та знань; експлуатація приладу в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.

Виймайте штепсельну вилку із розетки після кожного користування, а також перед чисткою та складанням, при виході із приміщення та у разі виникнення дефекту.

Провід не слід розташовувати безпосередньо біля гострих країв та гарячих поверхонь.

Ремонт приладу, напр., заміна пошкодженого проводу, проводиться лише нашою службою сервісу, тому що це дозволяє уникнути ризиків.

Під час перерви в подачі струму прилад залишається включеним і працює далі після перерви знову.

Перед тим, як міняти насадки та аксесуари, слід обов'язково дочекатися повної зупинки приладу (перемикач на **0/off**) та вийняти штепсельну вилку із розетки.

Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

Робота з блендером

Перед першим використанням почистіть дбайливо прилад та приладдя, дивіться «Чистка і догляд».

Підготовка

- Установіть головний блок приладу на рівній, стабільній та чистій поверхні.
- Витягніть електрокабель на бажану довжину із кабельного відсіку.
- Ввімкніть штепсельну вилку в розетку.
- Під час роботи з приладом тримайте бокс з аксесуарами закритим.

Важливі вказівки

– Для вмикання та вимикання приладу користуйтеся лише перемикачем. Не вимикайте ніколи приладу, повертаючи чашу, блендер чи насадку.

– Вмикайте прилад лише з повністю вставленими на місце насадками чи аксесуарами.

Чаша з аксесуарами/приладдям

Небезпека поранення обертовими насадками!

Не встромляйте ніколи рук до чаші під час роботи.
Для підштовхування продуктів користуйтеся завжди штовхачем (7a).
Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися.
Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу.

Увага!

Під час переробки продуктів в чаші прилад можна вмикати лише з установленою на головному блоці чашею з закритою та закрученою кришкою.

Універсальний ніж (9a)

для подрібнювання, січення та перемішування.

Небезпека поранення гострими ножами!

Універсальний ніж можна брати лише за пластмасовий край ручки.
Універсальний ніж повинен завжди лежати в боксі для аксесуарів, якщо Ви ним не користуєтеся.

Диск для збивання (9b)

вершків, білків, майонезу.

Гачок для вимішування (9c)

для вимішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр., родзинок, шоколадних пластівців).

Малюнок C

- Вставте чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинною стрілкою до упору.
- Вал приводу зафіксуйте в тримачеві для аксесуарів.
- Вставте насадку:
  – Вставте в чашу вал для кріплення насадок.
  – Вставте в тримач універсальний ніж, диск для збивання або гачок для вимішування і потім відпустіть його.

> ***Увага!***
> *Завантажуйте інгредієнти для переробки лише після установки насадок.*

- Завантажте інгредієнти.
- Вставте кришку з штовхачем (стрілка на кришці напроти точки на чаші) та поверніть по ходу за годинною стрілкою.
  Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Перед тим, як докладати інгредієнти, установіть перемикач на **0/off**.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Додавайте рідину через штовхач. Вставку до штовхача можна використовувати в якості мірного стаканчика.

Вставки для нарізання (10a–10d)

> ***Небезпека поранення гострими ножами!***
> *Будьте особливо обережні під час роботи з вставками! Звертайте увагу на форму та розташування вставки під час її вставляння до диску для кріплення вставок. Диск для кріплення вставок та диск для нарізання картоплі фрі можна брати лише за відповідні прорізі для захвату.*

Вставка для нарізання – крупно (A)
Ввімкніть перемикач на низьку швидкість для нарізання: огірків, моркви.
Вставка для нарізання – мілко (B)
Ввімкніть перемикач на високу швидкість для нарізання: огірків, моркви.
Вставка для шаткування – крупно (C)
Ввімкніть перемикач на високу швидкість для шаткування: яблук, моркви, сиру, білокачанної капусти.
Вставка для шаткування – мілко (D)
Ввімкніть перемикач на високу швидкість для шаткування: моркви, сиру.
Диск для нарізання картоплі фрі (E)
для нарізання картоплі фрі та інгредієнтів для фруктового салату.

Увага!
Диск для нарізання картоплі фрі непридатний для переробки твердого сиру, горіхів, хріну та подібного.

Зображення D

- Вставте чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинною стрілкою до упору.
- Вал приводу зафіксуйте в чаші.

В залежності від бажаного виду застосування:

- Вставте бажану вставку в диск для кріплення вставок. **Звертайте увагу на форму та розташування вставки (Малюнок D-5a)!**
- Зафіксуйте диск для кріплення вставок на валу приводу.

або:

- Зафіксуйте диск для нарізання картоплі фрі на валу приводу.
  Вставте кришку з штовхачем (стрілка на кришці напроти стрілки на чаші) та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.

> ***Небезпека поранення гострими ножами!***
> *Не встромляйте ніколи рук до отвору для завантажування під час роботи. Для підштовхування продуктів користуйтеся завжди лише штовхачем.*

- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Завантажте продукти для нарізання чи шаткування.
- Підштовхуйте продукти для нарізання чи шаткування штовхачем, не натискаючи сильно.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Продукти довгої тонкої форми завантажуйте через штовхач.

Увага!
Вийміть нарізані чи нашатковані продукти із чаші вчасно, поки вони ще не торкаються диску для кріплення вставок чи диску для нарізання картоплі фрі.

Прес для цитрусових (11) Малюнок F

Для вичавлювання цитрусових фруктів, напр., апельсинів, грейпфрутів, лимонів.

- Вставте чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинною стрілкою до упору.
- Вал приводу зафіксуйте в чаші.
- Зафіксуйте прес для цитрусових на валу приводу (стрілка на пресі для цитрусових напроти стрілки на чаші) та поверніть за годинною стрілкою. Носик на фільтрі сита повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Вставте конус преса та притисніть його злегка.
- Для вичавлювання фруктів ввімкніть перемикач на низьку швидкість і притисніть фрукт до конусу для вичавлювання.

Увага!
Слідкуйте за станом наповнення чаші.
Макс. завантаження: 500 г.
Випорожніть чашу своєчасно.

Соковижималка (12) Малюнок G

для вичавлювання соку із насіннєвих плодів (напр., яблук, груш), ягід, кісточкових плодів з видаленими кісточками, овочів (напр., моркви, помідорів).

- Вставте чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинною стрілкою до упору.
- Вал приводу зафіксуйте в чаші.
- Ємність для перетертої маси з фільтром в формі кошику зафіксуйте, повернувши до упору за годинною стрілкою.
- Закрийте кришку соковижималки та поверніть за годинною стрілкою. Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Ввімкніть перемикач на низьку швидкість.
- Завантажте фрукти чи овочі до прийомного бункеру та підштовхніть штовхачем, натискаючи злегка. За необхідності поріжте продукти меншими шматками.
- Наприкінці процесу роботи ввімкніть перемикач коротко на високу швидкість та не вимикайте приладу до тих пір, поки сік не буде повністю вичавлений із м’якоті плодів.

Увага!
Слідкуйте за станом наповнення чаші.
Максимальна кількість продуктів для переробки: 250 г фруктів чи овочів.

Блендер

Малюнок H

⚠ ***Небезпека поранення гострими ножами/обертовим приводом!***
Не встромляйте ніколи рук до вставленого блендера!
Під час роботи блендер завжди повинен бути закритий кришкою.
Знімати та вставляти блендер можна тільки при повній зупинці приладу.

⚠ ***Небезпека опіків!***
Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,4 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!
Міксер може зіпсуватися.
Не переробляйте швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду).
Не вмикайте порожнього блендера.

- Вставте келих блендера (стрілка на келихові напроти точки на приладі) та поверніть за годинною стрілкою до упору.
- Завантажте інгредієнти. Максимальна кількість, рідина = 1,25 літр (пінистої або гарячої рідини максимум 0,4 літра). Оптимальна для переробки кількість твердих продуктів = 80 грам.
- Вставте кришку та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь ручки блендера.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Перед тим, як докладати інгредієнти, установіть перемикач на **0/off**.
- Зніміть кришку та додайте продукти

або

- Вийміть воронку та додавайте тверді продукти поступово через отвір для завантажування

або

- Залийте рідкі продукти через воронку.

Після роботи

- Установіть перемикач на **0/off**.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Знімайте насадки та аксесуари у відповідності з наступним описанням.
- Почистіть всі деталі, дивіться «Чистка і догляд».

Знімання чаші з аксесуарами/насадками:

- Поверніть кришку проти годинної стрілки та зніміть її.
- Вийміть насадки:
  - Вийміть тримач насадок разом з універсальним ножем, диском для збивання чи гачком для вимішування із чаші.
    Зніміть насадку з тримача.
  - Диск для кріплення вставок та диск для нарізання картоплі фрі візьміть за прорізі для захвату та вийміть із чаші.
  - Переверніть диск для кріплення вставок та вийміть вставку знизу, обережно на неї натиснувши (**малюнок E**).
- Поверніть чашу проти годинної стрілки та зніміть.

Знімання пресу для цитрусових:

- Відкрутіть прес для цитрусових та вийміть чашу.

Знімання соковижималки:

- Кришку соковижималки поверніть проти годинної стрілки та зніміть.
- Вийміть ємність для перетертої маси із чаші.
- Зніміть чашу.

Знімання блендеру:

- Поверніть блендер проти годинної стрілки та зніміть.
- Поверніть кришку проти годинної стрілки та зніміть її.

Порада: Блендер найкраще помити відразу ж після використання, дивіться «Чистка і догляд».

Чистка і догляд

⚠ ***Небезпека враження електричним током!***

Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

Увага!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки.

Вказівка: При шаткуванні моркви, червоної капусти та подібного на пластмасових елементах утворюється червоний наліт, який можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

Чистка головного блоку приладу

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Протерти основний прилад вологою ганчіркою. За потреби можна користуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.
- Бокс для аксесуарів промийте під проточною водою та висушіть.
  Не мийте в посудомийній машині!

Чистка чаші з аксесуарами

⚠ ***Небезпека поранення гострими ножами!***

Універсальний ніж можна брати лише за пластмасовий край ручки.
Універсальний ніж повинен завжди лежати в боксі для аксесуарів, якщо Ви ним не користуєтеся.

Всі компоненти можна мити в посудомийній машині.
Компоненти із пластмаси в посудомийній машині за затискати, так як вони можуть деформуватися.

Чистка блендера

⚠ ***Небезпека поранення гострими ножами!***

Не торкайтеся ножа блендера оголеними руками. Користуйтеся для чистки щіткою.

Блендер почистіть найкраще одразу ж після використання. Це допоможе уникнути присохлих залишків продуктів та запобігає псуванню пластмаси (напр., під впливом ефірних масел в приправах).
Келих блендера (без ріжучої вставки), кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.
Ножі не кладіть до посудомийної машини, а промийте під проточною водою (не залишайте в воді).
Порада: Додайте трохи води з миючим засобом до вставленого блендера. Ввімкніть його на декілька секунд на ступінь **M**. Вилийте воду та сполосніть блендер чистою водою.

Розбирання блендера Малюнок J

- Поверніть ріжучу вставку проти годинної стрілки, тримаючи її за крильця. Ріжуча вставка відділиться.
- Вийміть ріжучу вставку та зніміть ущільнювальне кільце.

Складання блендера

Небезпека поранення!

Ніколи не складайте блендера на головному блокові приладу.

- Установіть ущільнювальне кільце на ріжучій вставці.
- Вставте ріжучу вставку знизу в келих блендера.
- Прикрутіть ріжучу вставку за допомогою крильцят, повертаючи за годинною стрілкою.
  При цьому крутіть принаймні до тих пір, поки одне крильце не прикриє позначки на келиху блендера. (Установка в положенні –> **Малюнок J 6**).

Чистка преса для цитрусових

Всі компоненти можна мити в посудомийній машині. Прес для цитрусових найкраще відразу ж після використання прополоскати з усіх сторін під проточною водою. Таким чином залишки не присохнуть до преса.

Чистка соковижималки Малюнок K

Для чистки соковижималки вийміть фільтр в формі кошику із ємності для перетертої маси.
Промийте всі елементи під проточною водою.
Пластинки фільтру в формі кошику почистіть обережно, щоб не пошкодити.

Зберігання приладу Малюнок L

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Розмістіть кабель у відсіку для кабелю.
- Покладіть насадки до боксу для аксесуарів.
- Вставте чашу.

Вказівка

Перед використанням вийміть всі аксесуари із чаші або блендера.
Вставляйте лише необхідні аксесуари.

Допомога у разі неполадок

Небезпека поранення!

Вийміть штепсельну вилку із розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.

Важлива інформація для MCM42..

В разі неполадки в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу блимає індикаторне табло.

Основний блок приладу

Неполадка:
Прилад не працює.
Можлива причина:
Прилад був перевантажений (напр., насадка заблокована продуктом) і внаслідок цього спрацював електронний запобіжник.
Усунення неполадки:

- Установіть перемикач на **0/off**.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Усуньте причину перевантаження.
- Продовжте роботу з приладом.

Можлива причина:
Спроба вставити чашу чи блендер в блок ввімкнутого приладу.
Усунення неполадки:

- Установіть перемикач на **0/off**.
- Вставте чашу чи блендер.
- Продовжте роботу з приладом.

Комплектуючі елементи

Неполадка:
Прилад не вмикається.
Можлива причина:
Аксесуар неправильно вставлений.
Усунення неполадки:

- Установіть перемикач на **0/off**.
- Вставте аксесуар згідно відповідних вказівок цієї інструкції.

> **Важлива вказівка**
> Зверніться, будь ласка, за допомогою до служби сервісу, якщо Вам не вдалося усунути неполадку.

Утилізація



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Відпрацьовані батарейки здавайте до громадських збиральних пунктів або спеціалізованих магазинів.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.

Висуваючи будьяку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Внесення змін не виключається.

Рецепти/Інгредієнти/Переробка

Приладдя	Швидкість	Тривалість	Рецепти/Інгредієнти/Переробка
	низька/ висока	прибл. 1–2 хв.	**Дріжджове тісто** макс. 500 г борошна 25 г дріжджів чи 1 пакунок сухих дріжджів 225 мл теплого молока 1 яйце 1 пучка солі 80 г цукру 60 г жиру (теплого) цедра ½ лимону (лимонний аромат) ● Завантажте всі інгредієнти (крім молока) до чаші. ● Перемикач ввімкніть на 10 секунд на низьку швидкість. ● Додайте молоко та перемішайте на високій швидкості. Інгредієнти повинні бути одної температури. Вимішане до однорідної консистенції тісто ставлять в тепле місце для бродіння.

Приладдя	Швидкість	Тривалість	Рецепти/Інгредієнти/Переробка
	M		**Цибуля, часник** Кількість: від 1 цибулини (розрізати на 4 частини) до 300 г від 1 зубчика часнику до 300 г ● Посічіть до бажаного ступеня подрібнення.
	висока		**М’ясо, печінка** (для м’ясного фаршу, сирого біфштексу тощо) Кількість: 50 г–500 г ● Видаліть кістки, хрящі, шкіру та сухожилля. Наріжте м’ясо кубиками. Приготування м’ясних фаршів, начинки та паштетів: ● М’ясо (яловичина, свинина, телятина, птиця, а також риба тощо) разом із іншими інгредієнтами та приправами покладіть в чашу та посічіть до бажаної консистенції.
	висока	прибл. від 1,5 хв. до 2 хв.	**Суничний шербет** 250 г заморожені суниці 100 г цукру-пудри 180 мл вершків (1 неповний стакан) ● Усі інгредієнти покладіть в чашу. Слід негайно приступити до переробки, інакше утворяться грудочки. Перемішуйте до утворення морозива кремової консистенції.
	низька/ висока		**Збиті білки** Кількість: від 2 до 6 білків ● Збивайте на високій швидкості. Для підмішування ввімкніть низьку швидкість.
	низька/ висока		**Збиті вершки** Кількість: 200 г–400 г ● Збивайте на високій швидкості. Для підмішування ввімкніть низьку швидкість.
	висока/M		**Горіхи, мигдаль** Кількість: 200 г–400 г ● Ядра горіхів слід очистити повністю від шкарлупи, інакше ножі міксера затупляться. Посічіть до бажаного ступеня подрібнення.
	висока/M		**Пюре із фруктів та овочів** (яблучне пюре, пюре із шпинату, моркви, помідорів; сире або зварене) ● Інгредієнти та приправи покладіть разом до міксеру та приготуйте пюре.
	висока		**Шоколадне молоко** 80 г–100 г шоколаду прибл. 400 мл гарячого молока ● Подрібніть шоколад в міксері, додайте гаряче молоко та коротко перемішайте.

Приладдя	Швидкість	Тривалість	Рецепти/Інгредієнти/Переробка
	низька/ висока		**Майонез** 1 яйце 1 ч. л. гірчиці 150–200 мл олії 1 ст. л. лимонного соку або оцту 1 пучка солі 1 пучка цукру Інгредієнти повинні бути одної температури. ● Усі інгредієнти (крім олії) перемішайте декілька секунд на 1-ому ступені. ● Після цього ввімкніть міксер на ступінь 2. Заливаючи олію повільно через воронку, перемішайте все в міксері до утворення однорідної маси. **Майонез використайте якнайшвидше й не зберігайте його.**
	висока		**Медова бутербродна маса** 40 г вершкового масла (із холодильника) 150 г меду (із холодильника) ● Поріжте вершкове масло ножем на невеликі шматочки та завантажте в блендер. ● Додайте мед та перемішуйте 15 секунд на високій швидкості.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.
Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Данный бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.
С помощью этого электроприбора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Смотрите раздел «Рецепты/Компоненты/Переработка».

Производитель не несет ответственности за убытки, возникшие в результате несоблюдения рекомендаций по правильному применению бытового прибора.

В данной инструкции описываются комбайны различных исполнений (смотрите также обзор различных моделей комбайнов, **Рисунок M**).
Отличия обозначены соответствующим образом.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.
При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Основной блок электроприбора

Рисунок A

1 Поворотный выключатель

A MCM41..:

0/off = выключено,
M = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов.
Положения 1–2 = скорость работы:
1 = самое низкое число оборотов – медленная скорость,
2 = наивысшее число оборотов – быстрая скорость.

B MCM42..:

0/off = выключено,
M = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов.
= Рабочая скорость плавно переключается с низкой на высокую.

2 Указатель рабочего состояния (только для MCM42..)

Светится во время работы (поворотный выключатель на **M** или).
Мигает в случае неисправностей в управлении прибором, при срабатывании электронного предохранителя или дефекте прибора, смотрите раздел «Помощь при устранении неисправностей».

3 Привод

4 Бокс для принадлежностей (рисунок B)

Чтобы открыть бокс, нажмите на кнопку внизу на приборе, и выдвиньте бокс. Чтобы извлечь бокс полностью, приподнимите его слегка, а потом извлеките его.
Вставляя бокс обратно, приподнимите его слегка, а потом вставьте до упора.
Во время работы с прибором бокс для принадлежностей должен быть закрыт.

5 Отделение для электрошнура

Смесительная чаша с принадлежностями

6 Смесительная чаша

7 Крышка
7a Толкатель
7b Вставка толкатель

8 Приводная ось

Насадки

9 Держатель для насадок
9a Универсальный нож
9b Диск-сбивалка
9c Месильная насадка:
10 Диск для крепления вставок
10a Резальная вставка – крупно (A)
10b Резальная вставка – мелко (B)
10c Терочная вставка – крупно (C)
10d Терочная вставка – мелко (D)
11 Диск для нарезания картофеля фри (E) (в некоторых моделях)
12 Соковыжималка для цитрусовых
13 Соковыжималка (в некоторых моделях)

Миксер

14 Стакан миксера
15 Крышка
15a Воронка
15b Загрузочная горловина

Указания по технике безопасности

⚠ ***Существует опасность поражения электрическим током***

Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.

Не подпускайте детей близко к электроприбору.

Никогда не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не использовали бытовой прибор в качестве игрушки.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Вилку из розетки следует извлекать после каждого использования электроприбора, перед его чисткой и сборкой, если вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Сетевой шнур не должен располагаться в непосредственной близости от острых кромок и горячих поверхностей.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт бытового электроприбора (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы.

При отключении электроэнергии бытовой прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать.

Принадлежности и насадки следует заменять только после полной остановки электроприбора (поворотный выключатель в положении «0/off») и извлечения вилки из розетки.

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Эксплуатация

Перед использованием кухонного комбайна и принадлежностей в первый раз их следует тщательно почистить (см. раздел «Чистка и уход»).

Подготовка

- Поставьте основной блок электроприбора на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур из отделения для его хранения на необходимую Вам длину.
- Вставьте вилку в розетку.
- Во время работы с прибором бокс для принадлежностей должен быть закрыт.

Важная информация

– Выключайте и включайте прибор только с помощью поворотного выключателя. Никогда не выключайте прибор поворотом чаши, миксера или насадки.

– Включайте прибор только после полной установки насадок или принадлежностей.

Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки

Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда пользуйтесь толкателем (7a). После выключения привод работает еще некоторое время по инерции. Насадки можно заменять только после полной остановки привода.

Внимание!

При выполнении работ с использованием смесительной чаши электроприбор можно включить только в случае, если чаша установлена и зафиксирована на основном блоке электроприбора и крышка установлена на чашу и прочно закручена.

Универсальный нож (9a)

для измельчения, рубки и перемешивания.

Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Универсальный нож можно брать только за пластмассовую часть ручки. Универсальный нож должен всегда лежать в боксе для принадлежностей, если Вы им не пользуетесь.

Диск-сбивалка (9b)

для приготовления взбитых сливок, белков и майонеза.

Месильная насадка (9c)

для замешивания теста тяжелой консистенции и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок).

Рисунок C

- Вставьте чашу (стрелка на чаше должна совпадать с точкой на приборе) и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Зафиксируйте приводную ось в держателе для насадок, нажав до упора.
- Установите насадку:
  - Вставьте в смесительную чашу держатель для насадок.
  - Установите универсальный нож, диск-взбивалку или месильную насадку на держателе для насадок и отпустите.

Внимание!

Предназначенные для переработки продукты всегда следует загружать после установки насадок.

- Загрузите продукты.
- Закройте чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать с точкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке.
  Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки чаши.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Жидкости можно заливать через толкатель. Вставку в толкателе можно использовать в качестве мерного стаканчика.

Вставки для измельчения (10a–10d)

Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Соблюдайте большую осторожность во время работы со вставками! Обращайте внимание на форму и положение вставки, вставляя ее в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок и диск для нарезания картофеля фри можно брать только за предусмотренные для этого отверстия для захвата.

Резальная вставка – крупно (A)
Поворотный выключатель установите на низкую скорость для нарезания: огурцов, моркови.

Резальная вставка – мелко (B)
Поворотный выключатель установите на высокую скорость для нарезания: огурцов, моркови.

Терочная вставка – крупно (C)
Поворотный выключатель установите на высокую скорость для терки: яблок, моркови, сыра, белокочанной капусты.

Терочная вставка – мелко (D)
Поворотный выключатель установите на высокую скорость для терки: моркови, сыра.

Диск для нарезания картофеля фри (E)
для нарезания картофеля фри и фруктов для приготовления фруктового салата.

Внимание!
Диск для нарезания картофеля фри не подходит для переработки твердого сыра, орехов, хрена и т.п.

Рисунок D

- Вставьте чашу (стрелка на чаше должна совпадать с точкой на приборе) и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Вставьте приводную ось в чашу.

В зависимости от желаемого применения:

- Вставьте нужную вставку в диск для крепления вставок.
  Обращайте внимание на форму и положение вставки (рисунок D-5a)!
- Установите диск для крепления вставок на приводную ось.

или:

- Установите диск для нарезания картофеля фри на приводную ось. Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки чаши.

⚠ *Опасность травмирования об острые лезвия ножа!*

Не опускайте руку в отверстие для добавления продуктов.
Для подталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем.

- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Загрузите продукты, предназначенные для нарезания или шинкования.
- Продукты, предназначенные для нарезания или шинкования, следует лишь слегка подталкивать толкателем.
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Длинные и тонкие продукты лучше загружать через толкатель.

Внимание!

Извлеките нарезанные или натертые продукты своевременно, пока они еще не касаются диска для крепления вставок или диска для нарезания картофеля фри.

Соковыжималка для цитрусоввых (11) Рисунок F

для получения сока из таких фруктов, как апельсины, грейпфруты, лимоны.

- Вставьте чашу (стрелка на чаше должна совпадать с точкой на приборе) и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Вставьте приводную ось в чашу.
- Установите цитрусовую соковыжималку на приводную ось (стрелка на цитрусовой соковыжималке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните ее по часовой стрелке. Носик фильтра должен войти до упора в прорезь ручки чаши.
- Установите конус соковыжималки и прижмите его.
- Для отжима фруктов установите поворотный выключатель на низкую скорость и прижмите фрукт к отжимному конусу.

Внимание!

Следите за состоянием наполнения чаши. Макс. количество: 500 г
Приемную емкость следует своевременно опорожнять.

Соковыжималка (12) Рисунок G

для получения сока из семечковых плодов (например, яблок, груш), ягод, косточковых плодов (без косточек), овощей (например, моркови, томатов).

- Вставьте чашу (стрелка на чаше должна совпадать с точкой на приборе) и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Вставьте приводную ось в чашу.
- Зафиксируйте емкость для перетертой массы с фильтром, повернув ее по часовой стрелке до упора.
- Накройте их крышкой для соковыжималки и поверните ее по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки чаши.
- Установите поворотный выключатель на низкую скорость.
- Загружайте фрукты или овощи в загрузочный ствол и лишь слегка подталкивайте их толкателем.
  В случае необходимости фрукты или овощи можно предварительно измельчить.
- В конце процесса работы установите поворотный выключатель на короткое время на высокую скорость и не выключайте прибор до тех пор, пока сок не будет полностью отжат из мякоти плодов.

Внимание!

Следите за состоянием наполнения чаши. Максимальное количество продуктов для переработки: 250 г фруктов или овощей.

Миксер — Рисунок H

Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не опускайте руку в миксер, установленный на основной блок!
Миксер работает только с прочно закрученной крышкой.
Миксер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода.

Опасность ошпаривания!

При переработке в миксере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В миксер нельзя заливать более 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!
Миксер можно повредить.
Нельзя перерабатывать никакие замороженные продукты (за исключением кубиков пищевого льда).
Миксер не должен работать вхолостую.

- Установите стакан миксера на основной блок (стрелка на стакане миксера должна находиться напротив точки на основном блоке) и поверните его по часовой стрелке до упора.
- Загрузите продукты.
  Максимальное количество жидкости = 1,25 литра (сильнопенящиеся или горячие жидкости – 0,4 литра).
  Оптимальное для переработки количество твердых компонентов = 80 граммов.
- Накройте чашу крышкой и поверните ее по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз ручки миксера.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «**0/off**».
- Снимите крышку и загрузите продукты

или

- извлеките воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через отверстие крышки

или

- залейте жидкость через воронку.

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «**0/off**».
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимайте насадки и принадлежности согласно следующему описанию.
- Все детали промойте, как описано в разделе «Чистка и уход».

Снятие смесительной чаши с принадлежностями/насадками:

- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите насадку:
  – Извлеките из чаши держатель насадок вместе с универсальным ножом, диском-взбивалкой или месильной насадкой.
    Снимите насадку с держателя насадок.
  – Извлеките из чаши диск для крепления вставок или диск для нарезания картофеля фри, взяв его за предусмотренные для этого отверстия для захвата.
  – Переверните диск для крепления вставок и, осторожно нажав, извлеките вставку с нижней стороны (**рисунок E**).
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.

Снятие цитрусовой соковыжималки:

- Открутите соковыжималку и снимите чашу.

Снятие соковыжималки:

- Поверните крышку соковыжималки против часовой стрелки и снимите ее.
- Извлеките из чаши емкость для перетертой массы.
- Снимите смесительную чашу.

Снятие миксера:

- Поверните миксер против часовой стрелки и снимите его.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.

Наша рекомендация: миксер лучше всего очищать сразу после использования, как указано в разделе «Чистка и уход».

Чистка и уход

Опасность поражения электрическим током!

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Внимание!
Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.
К Вашему сведению: при переработке, например, моркови или краснокочанной капусты на пластмассовых деталях электроприбора появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка основного блока

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой.
  При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.
- Промойте бокс для принадлежностей в проточной воде и высушите его. Нельзя мыть в посудомоечной машине!

Чистка смесительной чаши и принадлежностей

Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Универсальный нож можно брать только за пластмассовую часть ручки. Универсальный нож должен всегда лежать в боксе для принадлежностей, если Вы им не пользуетесь.

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

Чистка миксера

Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

За ножи миксера нельзя браться голой рукой. Для его чистки следует воспользоваться щеткой.

Лучше всего чистить миксер сразу после использования. В этом случае остатки перерабатываемых продуктов не присохнут к его стенкам, и пластмассовые детали не будут повреждены в результате воздействия, например, эфирных масел, содержащихся в пряностях.
Стакан миксера (без ножевой вставки), крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

Ножевую вставку следует мыть не в посудомоечной машине, а в проточной воде (но не оставлять долго лежать в ней).

Наша рекомендация: добавьте в стакан миксера, установленный на основной блок электроприбора, немного воды со средством для мытья посуды вручную. Включите миксер на несколько секунд, установив выключатель в положение **M**. Вылейте мыльную воду и ополосните миксер чистой водой.

Как разобрать миксер **Рисунок J**

- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и поверните ее против часовой стрелки. Ножевая вставка выйдет из стакана.
- Снимите ножевую вставку и уберите кольцевое уплотнение.

Сборка миксера

Опасность травмирования!

Ни в коем случае не проводите сборку миксера на основном блоке электроприбора.

- Наденьте уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Вставьте ножевую вставку снизу в стакан миксера.

- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и затяните ее, вращая по часовой стелке.
  При этом вставку следует поворачивать по крайней мере до тех пор, пока один из выступов не закроет маркировку на стакане миксера (правильное положение –> **рисунок J** 6).

Чистка соковыжималки для цитрусовых

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине.
Конус соковыжималки лучше всего помыть со всех сторон в проточной воде сразу после использования. В этом случае остатки фруктовой мякоти не присохнут к конусу.

Чистка соковыжималки

Рисунок K

Для чистки соковыжималки фильтрующую вставку следует извлечь из емкости-терки.

Предварительно промойте все детали в проточной воде.

Чистку фильтрующей вставки следует проводить осторожно, чтобы не повредить ее пластинки.

Хранение электроприбора

Рисунок L

- Извлеките вилку из розетки.
- Уберите сетевой шнур в отделение для его хранения.
- Уложите насадки в бокс для принадлежностей.
- Установите на место смесительную чашу.

Указание:

Перед повторным использованием электроприбора из смесительной чаши или миксера следует извлечь все принадлежности.
Крепиться к основному блоку должны только те детали, которыми Вы будете пользоваться.

Помощь при устранении неисправностей

Опасность травмирования!

Перед тем как приступить к устранению неисправности, извлеките вилку из розетки.

Важная информация для MCM42..

В случае неисправности в управлении прибором, при срабатывании электронного предохранителя или дефекте прибора мигает индикаторное табло.

Основной блок

Неисправность:

Прибор прекратил работу.

Возможная причина:

Прибор был перегружен (напр., насадка заблокирована продуктом) и в результате этого сработал электронный предохранитель.

Устранение:

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Устраните причину перегрузки.
- Продолжите работу с бытовым прибором.

Возможная причина:

Была попытка вставить чашу или миксер в блок включенного прибора.

Устранение:

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Вставьте смесительную чашу или миксер.
- Продолжите работу с бытовым прибором.

Принадлежности

Неисправность:
Электроприбор не включается.
Возможная причина:
Принадлежность неправильно вставлена.
Устранение:

- Переведите поворотный выключатель в положение «**0/off**».
- Вставляйте принадлежности согласно соответствующим указаниям данной инструкции.

Важная информация
Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Утилизация

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Рецепты/Компоненты/Переработка

Насадки	Скорость	Время	Рецепты/Компоненты/Переработка
	низкая/ высокая	ок. 1–2 мин	**Дрожжевое тесто** Макс. 500 г муки, 25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей 225 мл теплого молока, 1 яйцо, 1 щепотка соли 80 г сахара 60 г жира (слегка теплого) цедра с половины лимона (или лимонная ароматизирующая добавка) ● Загрузите все компоненты (кроме молока) в чашу. ● Поворотный выключатель установите на 10 секунд на низкую скорость. ● Добавьте молоко и перемешайте все на высокой скорости. Все компоненты должны иметь одинаковую температуру. Если тесто стало гладким, поставьте его в теплое место для подъема.
	M		**Репчатый лук, чеснок** Количество: от одной луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г; от одного зубчика чеснока до 300 г. ● Перерабатывайте овощи до необходимой степени измельчения.
	высокая		**Мясо, печень** (для получения рубленого фарша, паштетов и пр.) Количество: 10–500 г ● Удалите кости, хрящи, сухожилия, кожу и нарежьте мясо кусочками. Приготовление мясного фарша, начинок, паштетов: ● загрузите в рабочую емкость мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, можно также рыбу и пр.), добавьте необходимые компоненты и приправы и перерабатывайте, пока не получится однородная масса.
	высокая	ок. 1,5–2 мин	**Мягкое мороженое на молочной основе с добавлением клубники** 250 г свежемороженной клубники 100 г сахарного песку 180 мл сливок (примерно один стакан). ● Все компоненты загрузите в рабочую емкость. Комбайн немедленно включите, иначе образуются комки. Перемешивайте все до тех пор, пока не получится кремообразное мороженое.

Насадки	Скорость	Время	Рецепты/Компоненты/Переработка
	низкая/ высокая		**Взбитые белки** Количество: 2–6 белков. ● Взбейте на высокой скорости. Для подмешивания включите низкую скорость.
	низкая/ высокая		**Взбитые сливки** Количество: 200–400 г ● Взбейте на высокой скорости. Для подмешивания включите низкую скорость.
	высокая/ M		**Орехи, миндаль** Количество: 200–400 г ● полностью очистите орехи от скорлупы, иначе нож миксера сразу же затупится. Перерабатывайте овощи до необходимой степени измельчения.
	высокая/ M		**Приготовление пюре из овощей и фруктов** (мусс из яблок, пюре из шпината, моркови, томатов, сырых или вареных) ● Загрузите в миксер все компоненты и пряности и перерабатывайте их до получения пюре.
	низкая/ высокая		**Майонез** 1 яйцо, 1 ч. ложка горчицы 150–200 мл растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока или столового уксуса 1 щепотка соли 1 щепотка сахара Все компоненты должны иметь одинаковую температуру. ● Все компоненты (кроме масла) перемешайте в течение нескольких секунд на низкой скорости (положение 1). ● Переключите миксер на высокую скорость (ступень 2), медленно вливайте через воронку масло и смешивайте все до тех пор, пока не образуется эмульсия. **Приготовленный майонез не следует долго хранить.**
	высокая		**Шоколадное молоко** 80–100 г шоколада, Около 400 мл горячего молока ● Измельчите шоколад в миксере, затем залейте горячее молоко и все быстро перемешайте.
	высокая		**Медовая бутербродная масса** 40 г сливочного масла (из холодильника) 150 г меда (из холодильника) ● Порежьте масло ножом на маленькие кусочки и положите затем в миксер. ● Добавьте мед и взбивайте в течение 15 секунд на высокой скорости.

Гарантийный талон

BOSCH
Разработано для жизни

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

Изделие **Малый бытовой прибор с электродвигателем**

Данный гарантийный талон распространяется на следующие виды продукции: кухонные комбайны, резки, блендеры, миксеры, измельчители, мясорубки, соковыжималки, кофемолки и аналогичные им.

Модель ______________________

Заводской номер FD ______________________

Дата покупки ______________________

Подпись продавца ______________________

Штамп магазина

Претензий по внешнему виду
и комплектности не имею.
Подпись покупателя: ______________________

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТЕ

(заполняется Службой Сервиса)

Счет/акт выполненных работ ______________________

Счет/акт выполненных работ ______________________

Счет/акт выполненных работ ______________________

АЯ46

Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».

Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2793, факс: (495) 737-2798.

Прием заявок на ремонт в г. Москве: ☎ (495) 737-2961
Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обратной стороне талона, а также в Интернет: http: // www.bsh-service.ru
Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан настоящий Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги*. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте талона.

Срок службы приборов (кроме кухонных комбайнов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов составляет 10 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.

* Аксессуары и средства по уходу за бытовыми приборами Вы можете заказать и приобрести в перечисленных на обороте данного гарантийного талона сервисных центрах.

Адреса сервисных центров на территории России по обслуживанию бытовой техники

http://www.bsh-service.ru

АБАКАН, Предприниматель Кобылянский Р.С,
655017, ул. Вяткина, 12, тел/факс: (39022) 2-65-64
АЛЬМЕТЬЕВСК, ООО «Элекам Сервис Плюс»,
423450, ул. К. Цеткин, 18а, тел/факс: (8553) 32-22-11
АНГАРСК, ПК «Телетон», 665831, ул. 8 микрорайон, д.8-8А,
тел: (3951) 51-61-06, 56-03-90
АРМАВИР, ООО «Форет», 352900, ул. Халтурина, д.107,
тел: (8613) 74-50-00, факс: (8613) 73-36-96
АРХАНГЕЛЬСК, ПБОЮЛ Сергушов А.И., 163045, ул. Гагарина, 1,
тел/факс: (8182) 27-60-66
АСТРАХАНЬ, ИП Кузнецов А.Ф., 414041, ул. Яблочкова, д.1Б,
тел: (8512) 36-84-10, 36-83-37, 37-06-91, факс: (8512) 36-84-10
АЧИНСК, ИП Кудрин С.Ю., 662150, мкр.7, д.9,
тел: (39151) 7-24-22, факс: (39151) 4-42-22
БАРНАУЛ, ЗАО «Региональный Сервисный Центр»,
656044, ул. Попова, 55-106, тел/факс: (3852) 48-50-67
БАРНАУЛ, ООО «Хелми-Сервис», 656049, ул. Пролетарская, 113,
тел: (3852) 63-59-88, факс: (3852) 63-94-02
БЕЛГОРОД, ООО «Выбор-Сервис», 308600, пр. Ленина, д.32,
тел: (4722) 32-65-92, 32-69-29, 36-92-90, 36-55-16, факс: (4722) 32-69-29
БЕРЕЗНИКИ, ООО «Рембыттортгтехника», 618419, ул. Льва Толстого,
д.76-а, тел: (834242) 37223, 37303, факс: (834242) 37161
БИЙСК, ИП Будникова С.Н., 659300, ул. Революции, 90,
тел: (3854) 32-91-75, 8-983-172-7390, факс: (3854) 32-91-75
БЛАГОВЕЩЕНСК, ООО «Сервисный центр «Контур», 675000,
ул. Пионерская, 32, тел: (4162) 52-86-38, тел/факс: (4162) 52-73-98
БОРИСОГЛЕБСК,ООО «Кондор-72», 397160, ул. 40-лет Октября, 29,
тел/факс: (47354) 9-12-81
БРАТСК, ИП Шмаков Ю.В., 665710, ул. Снежная, д.37а,
тел/факс: (3953) 44-91-01
БРЯНСК, ООО «Селена-Сервис», 241037, пр-т Станке Димитрова, д.28А,
тел: (4832) 41-82-54, факс: (4832) 72-17-42
ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД, ООО «ТКТ», 173025, ул. Кочетова, д. 23А,
тел: (8162) 61-12-00, 33-59-18, факс: (8162) 61-12-00
ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД, ООО «Пионер-РБТ», 173003, ул. Великая, д.22,
тел: (8162) 60-75-30, 94-83-91, факс: (8162) 94-83-90
ВЛАДИВОСТОК, ПБОЮЛ Юзефович В.Г.,
690014, Народный проспект, д.11, тел: (4232) 96-62-27
ВЛАДИКАВКАЗ, ООО «Арктика-Сервис», 362015, пр. Коста, д.15,
тел: (8672) 75-50-07, тел/факс: (8672) 75-77-77
ВЛАДИМИР, ООО «Владимир-Сервис», 600014, пр-т Строителей, 36,
тел: (4922) 36-45-18, тел/факс: (4922) 36-45-19
ВОЛГОГРАД, ООО «Планета-сервис», 400107, ул. Рионская, д.3,
тел: (8442) 36-64-20, 36-64-25, факс: (8442) 36-64-26
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400007, ул. Кузнецова, д.49,
тел: (8442) 27-05-06, 27-05-07, факс: (8442) 27-05-07
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400131, ул. 50 лет Октября, 17,
тел/факс: (8442) 62-93-74
ВОЛГОДОНСК, ИП Ибрагимов М.А., 347387, ул. К. Маркса, д.30,
тел: (86392) 5-29-29
ВОЛЖСКИЙ, ООО «Толиман», 404121, пл. Труда, д.10,
тел: (8443) 21-53-57, факс: (8443) 587572
ВОЛОГДА, ИП Коновалов С.А., 160013, ул. Пошехонское шоссе, д.6а,
тел: (8172) 71-59-69, 71-81-29, факс: (8172) 71-59-69
ВОЛОГДА, ООО «Пионер Сервис», 160024, ул. Северная, д.34,
тел: (8172) 21-38-94, 21-38-93, факс: (8172) 21-38-94
ВОРОНЕЖ, ПБОЮЛ Михайлов А.И., 394055, ул. Ворошилова, д.38А,
тел: (4732) 72-36-66, 25-71-72, 25-92-44, факс: (4732) 25-71-72
ВОТКИНСК, ООО «Рит-Сервис», ул. Кирова, д.19,
тел/факс: (34145) 42002
ГЛАЗОВ, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом», 427628, ул. Калинина, 6,
тел/факс: (34141) 4-07-37
ДИВНОГОРСК, ИП Митяев Д.Н., 663090, ул. Школьная, д.31А,
тел: (39144) 3-52-65
ДИМИТРОВГРАД, ИП Федотов С.А., 433505, ул. Октябрьская, д.63,
тел: (84235) 9-14-64, тел/факс: (84235) 2-86-59
ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис», 620146, ул. Бардина, 28,
тел: (343) 240-98-26, 359-50-50, факс: (343) 243-26-11
ЖЕЛЕЗНОГОРСК, ИП Гречанников А.В., 662978, пр. Ленинградский,
21-24, тел: (908) 223-40-28, факс: (39197) 340-28
ЗАИНСК, ООО «Элекам Сервис Плюс», 423520, ул. Рафикова, 8б,
тел/факс: (85558) 2-04-89
ЗЕЛЕНОГРАД, ООО «Пульсар», 124365, г. Зеленоград, корп. 1604,
тел: (499) 738-43-33, 717-80-74, факс: (499) 738-43-33
ЗЛАТОУСТ, ООО «Рембыттехника-Сервис»,
455044, ул. Таганайская, д.204, тел: (3513) 55-59-40, 65-37-47
ИВАНОВО, ООО «Луч-Сервис», 153024, ул. Заводская, д.13,
тел: (4932) 47-29-84, факс: (4932) 47-29-85
ИВАНОВО, ООО «Центр ремонтных услуг», 153048,
ул. Генерала Хлебникова, 36, тел: (4932) 29-17-38, 29-15-10
ИЖЕВСК, ООО Служба сервиса «Ваш Дом», 426008, ул. Кирова, д.172,
тел: (3412) 94-86-80, 94-86-86, факс: (3412) 94-86-86
ИЖЕВСК, ООО «ДС», 426000, ул. Карла Маркса, 393,
тел/факс: (3412) 43-16-62
ИНТА, ИП Нестерович, 169830, ул. Кирова, 29,
тел/факс: (82145) 6-38-19

ИРКУТСК, ПК «Телетон», 664056, ул. Академическая, д.74,
тел: (3952) 42-66-27, 53-41-66, факс: (3952) 42-70-15
ИРКУТСК, ООО «Комту-Сервис Центр», 664007, ул. Партизанская, д.22,
тел: (3952) 20-89-02, факс: (3952) 22-27-32
ЙОШКАР-ОЛА, ПБОЮЛ Бешкарева С.В., 424000, ул. Советская, 173,
тел: (8362) 66-00-65, тел/факс: (8362) 45-73-68
КАЗАНЬ, ООО «Парус», 420030, ул. Кожевенная, д.46,
тел/факс: (843) 520-61-28
КАЗАНЬ, ООО «Техно-Сервис», 420032, ул. Алафузова, д.10/12,
тел: (843) 5549015, 5541146, факс: (843) 5549015
КАЛИНИНГРАД, ООО «Монтаж-Сервис», 236029, ул. Азовская, д.3,
тел: (4012) 95-15-00, 96-62-33, факс: (4012) 95-15-00
КАЛИНИНГРАД, ООО «РемТехСервис», 236011, ул. Судостроительная,
д.75, тел: (4012) 30-38-00, факс: (4012) 30-38-30
КАЛУГА, ООО «Мастер-Сервис», 248001, ул. Суворова, 117, стр. 3,
тел: (4842) 56-18-21, 56-18-22, факс: (4842) 54-75-61
КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ, ИП Шайдуров С.А., 623400, ул. Ленина, д.95,
тел: (3439) 37-02-03, 8-950-547-1015, факс: (3439) 37-02-03
КАНАШ, ИП Димитриев Ю.С., 429330, ул. Полевая, д.20,
тел: (8353) 34-14-63, факс: (8353) 34-16-19
КАНСК, ООО «Электроника плюс интернешнл», 663614, ул. Яковенко,
д.74, тел: (39161) 2-33-52, 3-87-90, факс: (39161) 2-33-52
КАСПИЙСК, ПБОЮЛ Аблав ЗА, 367000, ул. Нурадилова, 52,
тел: (8722) 67-64-88, 78-04-14
КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис»,
650060, пр-т Ленина, 137/3, тел/факс: (3842) 51-05-33
КИНГИСЕПП, ООО «Интерсервис», 188480, ул. Театральная, 9,
тел/факс: (81375) 2-62-77
КИНЕШМА, ООО «Луч-Сервис»,
155800, ул. Релеевская, д.1 «Красные ряды», тел: (49331) 5-35-28
КИРОВ, ООО «Квадрат Сервис», 610014, ул. Производственная, д.24а,
тел: (8332) 513-555, факс: (8332) 513-556
КИРОВ, ООО «ТВКОМ», 610001, Октябрьский пр-т, д.116а,
тел: (8332) 54-20-64, 54-69-56, факс: (8332) 37-01-01
КОЛОМНА, ООО «Росинка-2», 140411, пр. Кирова, д.15,
тел/факс: (4966) 14-14-86
КОМСОМОЛЬСК-НА-АМУРЕ, ИП Касаткин П.Р., 681035,
ул. Юбилейная, д.10/3, тел: (4217) 27-50-91, факс: (4217) 27-55-88
КОСТРОМА, ООО «Гепард-Сервис», 156000, ул. Молочная гора, 3,
Рыбные ряды, к.1, тел/факс: (4942) 31-25-01
КРАСНОДАР, ИП Кузнецов С.В., 350000, ул. Горького, д.104,
тел: (861) 272-43-75, (961) 580-82-49, факс: (861) 253-50-20
КРАСНОДАР, ИП Толченко А.Н., 350002, ул. Базовская, д.186,
тел: (861) 232-85-26, 275-18-63, факс: (861) 275-18-63
КРАСНОДАР, ООО «Кубаньрембытуслуги», 350049, ул. Северная,
д.237, тел: (861) 255-46-72, 279-60-15, факс: (861) 279-60-15
КРАСНОЯРСК, ИП Близнцов И.Л., 660020, ул. Дудинская, д.12А,
тел: (3912) 65-34-41, 29-65-95, факс: (3912) 27-67-20
КУРГАН, ООО «Товарищество предпринимателей», 640020, ул. Красина,
41, тел: (3522) 45-87-54, 45-83-46, 41-65-78, тел/факс: (3522) 45-76-83
КУРСК, ПБОЮЛ Сунцов, 305044, ул. Станционная, д.4А,
тел: (4712) 39-38-00, факс: (4712) 39-37-47
ЛЕСОСИБИРСК, ИП Головинов Е.Г., 662544, ул. 60 лет ВЛКСМ, 11-33,
тел/факс: (39145) 2-37-61
ЛИПЕЦК, ЗАО СЦ «Фолиум», 398016, ул. Космонавтов, д.8,
тел: (4742) 34-07-13, 34-55-34, факс: (4742) 34-07-13
ЛЫСЬВА, ООО «Импорт-Сервис», 618960, ул. Ленина, 48,
тел: (34249) 2-25-53
МАГНИТОГОРСК, ООО «Норма», 455000, ул. Строителей, д.48,
тел: (3519) 22-09-33, факс: (3519) 32-62-90
МАГНИТОГОРСК, ООО «Рембыттехника», 455023, ул. Ленинградская,
д.17, тел: (3519) 20-72-72, 23-24-84, факс: (3519) 20-72-72
МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 358018, ул. Димитрова, 25,
тел/факс: (8772) 55-62-38
МАХАЧКАЛА, ПБОЮЛ Шамилов И.Д., 367026, пр. Имама Шамиля, д.20,
тел: (8722) 64-71-33, 64-28-95, факс: (8722) 64-71-33
МАХАЧКАЛА, ПБОЮЛ Аблав З.А., 367000, ул. Нурадилова, д.52,
тел: (8722) 67-64-88, 78-04-14
МАХАЧКАЛА, ИП Эмирбеков А.А., 367000, ул. Ленина, д.113а,
тел/факс: (8722) 67-95-87
МЕЖДУРЕЧЕНСК, ИП Бахчаев А.А., 652870, ул. Пушкина, д.2,
тел: (38475) 5-35-00
МИАСС, ООО «Рембыттехника-Сервис», 456228, пр. Автозаводцев, 8,
тел: (3513) 55-59-40
МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ, ИП Чернявский Е.В., 357203, ул. Горького, 37,
тел: (87922) 6-90-41, факс: (8793) 33-93-69
МОЖГА, ООО «Рит-Сервис», ул. Можгинская, д.51,
тел/факс: (34139) 32049
МОСКВА, ООО РТЦ «Совинсервис», 103064, ул. Русаковская, д.7, стр.1,
тел: (499) 264-41-61, 264-96-02, факс: (499) 264-93-68
МОСКВА, ООО СТИ «РемБытСервис», 123100, ул. Анатолия Живова, д.8,
тел: (499) 609-44-73, (495) 259-06-26, факс: (499) 609-44-73
МУРМАНСК, ООО «Лидер-Сервис», 183038, ул.Книповича, д.46,
тел: (8152) 40-00-83, 44-47-49, факс: (8152) 40-00-83
МУРМАНСК, ООО «Си Пи Эс Мурманск Тех. Центр»,
183038, ул. С. Перовской, д.37, тел: (8152) 45-09-49

МУРОМ, ИП Серкова Д.Д., 602265, ул. Московская, 1,
тел/факс: (49234) 3-35-54
НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом»,
423810, пр-т Московский, 2/01А, тел/факс: (8552) 53-14-71
НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ПБОЮЛ Мамедова Т.А.,
423831, пр-т Мира, 46, кв.112, тел/факс: (8552) 38-24-96
НАЛЬЧИК, ООО «Альфа-Сервис», 360000, пр. Ленина, 24,
тел: (8662) 42-04-30, тел/факс: (8662) 42-04-54
НАХОДКА, ИП Кураков С.Ф., 692922, ул. Пограничная, 40,
тел: (4236) 63-03-62, 63-65-56, факс: (4236) 63-65-56
НЕФТЕЮГАНСК, ИП Кожухин А.Ю., 628311, ул. 16А микрорайон, д.85,
тел/факс: (3463) 25-19-90
НИЖНЕВАРТОВСК, ИП Шахматов Н.Г., 628600, ул. Пионерская, д. 30,
кор. А, тел: (3466) 64-22-63, 56-68-13, 53-03-60, факс: (3466) 64-22-63
НИЖНЕКАМСК, ООО «Элекам Сервис Плюс», 423550,
ул. Студенческая, 6, тел: (8555) 41-70-85, факс: (8555) 41-70-86
НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Симона», 603074, Сормовское шоссе,
д.15А, тел: (831) 241-47-20, 241-38-85, факс: (831) 275-44-57
НИЖНИЙ ТАГИЛ, ООО «Евротехника-сервис»,
622034, пр. Строителей, 16, тел: (3435) 41-00-09, 41-00-08
НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис»,
654006, пр. Кузнецкстроевский, д. 44, тел: (83843) 46-94-00
НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Сибсервис», 654034, ул. Бугарева, 19,
тел: (3843) 33-07-35, 8-904-967-9292
НОВОМОСКОВСК, ООО «ЕСКО», 301650, ул. Московская, 10а,
тел: (48762) 6-46-46, 3-46-46, факс: (48762) 6-46-46
НОВОРОССИЙСК, ООО «Аргон-Сервис», 353905, ул. Серова, д.14,
тел: (8617) 63-11-15, 63-03-95, факс: (8617) 63-03-95
НОВОСИБИРСК, ООО «Бирюса», 630030, ул. Первомайская, д.220,
тел: (383) 337-36-96, 337-16-16, факс: (383) 337-36-26
НОВОСИБИРСК, ООО «ЭН-студио», 630132, ул. Железнодорожная, 14,
тел: (383) 221-42-16, 263-76-37, факс: (383) 220-51-73
НОГИНСК, ИП Запышный А.И., 142407, ул. 3-го Интернационала, д.175,
тел: (496) 519-32-02, 519-32-77, факс: (496) 519-32-02
НОРИЛЬСК, ИП Сергеенко О.В., 663300, ул. Комсомольская, 48-22,
тел/факс: (3919) 48-10-43
ОБНИНСК, ООО «Радиотехника», 249030, ул. Курчатова, 46,
тел: (48439) 5-31-31, 5-63-50, факс: (48439) 6-44-14
ОМСК, ЗАО «Евротех-Сервис», 644024, ул. Маршала Жукова, д.91,
тел: (3812) 53-08-81, тел/факс: (3812) 58-06-87
ОРЕЛ, И.П. Кожухов, 302030, пл. Мира, д.3, тел/факс: (4862) 43-67-65
ОРЕНБУРГ, ООО «Ликос-Сервис плюс», 460006, ул. Невельская, 8А,
тел: (3532) 57-24-91, 57-24-94, 57-26-68, тел/факс: (3532) 79-23-68
ОРСК, ООО «Аста-Сервис», 462420, ул. Краматорская, 50,
тел: (3537) 21-36-66, 25-98-03, факс: (3537) 28-28-78
ПЕНЗА, ООО «Арсенал-Сервис», 440600, ул. Кураева, 1а,
тел: (8412) 52-19-21, 95-99-99, факс: (8412) 52-19-21
ПЕНЗА, ООО «ТехноСервис», 440600, ул. Пушкина, д.10,
тел/факс: (8412) 54-43-01
ПЕРМЬ, ООО «ЕВРОСЕРВИС», 614068, ул. Большевистская, 134,
тел/факс: (342) 238-33-80
ПЕРМЬ, ООО «Импорт-Сервис», 614107, ул. Инженерная,10,
тел: (3422) 65-69-83, факс: (3422) 66-12-60
ПЕРМЬ, ООО «Интер-Сервис», 614022, ул. Карпинского, 27,
тел: (342) 229-81-21, тел/факс: (342) 219-05-00
ПЕТРОЗАВОДСК, ООО «Фирма «Акант - Сервис», 185002, ул. Суоярвская, д.8, тел: (8142) 72-20-56, 72-20-34, факс: (8142) 72-20-56
ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ, ЗАО «Элита-Сервис»,
683024, Проспект 50 лет Октября, 23/1, тел/факс: (4152) 26-32-00
ПРОКОПЬЕВСК, ООО «Альфа», 653004, ул. Шишкина, д.39А,
тел/факс: (3846) 62-62-64
ПСКОВ, ООО «МиниМакс», 180019, Рижский пр., д.49,
тел/факс: (8112) 72-13-90
ПЯТИГОРСК, ИП Соколова С.Т., 357500, пр-т Калинина, д.19,
тел/факс: (8793) 97-38-02
РОССОШЬ, ИП Федянов С.С., 396650, ул. Северная, д.1,
тел: (4732) 39-27-50, тел/факс: (4732) 39-29-45
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Адис-Сервис», 344006, ул. Социалистическая, 141, тел: (863) 263-17-70, тел/факс: (863) 263-43-98
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Абрис-Плюс», 344018, пр. Буденновский,
д.72а, тел: (863) 244-35-90, факс: (863) 299-36-00
РЫБИНСК, ООО «Транс-экспедиция», 152920, пр-т Серова, д.8,
тел/факс: (4855) 28-65-10
РЯЗАНЬ, ООО «Арктика-Сервис», 390046, ул. Яхонтова, 19,
м-н «Арктика», тел: (4912) 21-13-97, 21-57-20, 25-40-96,
факс: (4912) 21-05-70
САМАРА, ООО «Энон-Сервис», 443090, ул. Советской Армии, 148,
тел: (846) 224-07-40, тел/факс: (846) 224-53-39
САМАРА, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443090, ул. Антонова-Овсеенко, 59А, тел: (846) 224-46-46, 263-75-75, факс: (846) 263-74-74
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «БСХ Бытовая Техника»,
195009, Свердловская наб., 4Б, тел: (812) 449-31-61,
факс: (812) 449-31-62, e-mail: spb-service@bshg.com
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Интерсервис», 194223, пр. М. Тореза, д.64,
тел: (812) 293-95-05, 293-97-35, 293-63-62, факс: (812) 293-95-05
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Точно в срок», 196128, ул. Благодатная, д.6,
тел: (812) 369-00-72, 368-22-05, 369-20-13, факс: (812) 369-00-72

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Альбатрос-Сервис»,
192148, ул.Седова, д.37, лит. А, тел: (812) 336-40-13, 336-40-12,
560-24-66, 568-09-58, факс: (812) 336-40-13
САРАНСК, ООО «Верона», 430000, ул. Пролетарская, 36,
тел/факс: (8342) 48-31-11
САРАПУЛ, ООО «Рит-Сервис», ул. Азина, д.92, тел/факс: (34147) 33079
САСОВО, ИП Гусев В.А., 391430, ул. Малышева, 49,
тел: (49133) 2-03-11, тел/факс: (49133) 5-14-31
СМОЛЕНСК, ООО «Техносат-Сервис», 214018, ул. Раевского, 2А,
тел: (4812) 55-27-56, факс: (4812) 65-94-53
СОЧИ, ООО «Союз-Сервис», 354000, ул. Московская, 5,
тел: (8622) 64-33-22, факс: (8622) 64-10-00
СОЧИ, ООО «Техинсервис», 354002, Курортный пр., д.76,
тел/факс: (8622) 62-02-95
СТАВРОПОЛЬ, ООО «Техно-Сервис», 355044, ул.7-я Промышленная,
д.6, тел: (8652) 39-55-30, 39-30-30, факс: (8652) 39-55-30
СТАРЫЙ ОСКОЛ, ЗАО «Авантаж-Информ», 309509, м-н Лебединец, 1А,
тел: (4725) 24-62-27, факс: (4725) 24-73-49
СУРГУТ, ПБОЮЛ Олейник, 628405, пр. Комсомольский, 44/2,
тел: (3462) 25-25-63, 25-95-40, тел/факс: (3462) 25-69-70
СЫЗРАНЬ, ООО «Сервис-электро», 446000, пер. Пролетарский, 7,
тел/факс: (8464) 91-06-92
СЫКТЫВКАР, ООО «Домосервис», 167009, ул. Савина, д.81,
тел: (8212) 22-84-90, 56-25-00, факс: (8212) 22-84-90
СЫКТЫВКАР, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом»,
167023, ул. Морозова, д.115, тел: (8212) 31-68-48
ТАГАНРОГ, ИП Казарян В.А., 347900, пер. Спартаковский, д.2,
маг. «Сименс», тел/факс: (8634) 38-38-65
ТАГАНРОГ, ООО «БЕСТ Сервис», 347900, пер. Смирновский, д.45,
тел: (8634) 37-90-66, 37-99-66, факс: (8634) 37-99-85
ТАМБОВ, ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», 392000, ул. Московская, д.23А,
тел: (4752) 72-63-46, 72-66-56, факс: (4752) 71-91-19
ТВЕРЬ, ООО «СТЭКО-СЕРВИС», 170002, пр-т Чайковского, д.100,
тел: (4822) 32-00-23, 35-40-81, факс (4822) 35-40-81
ТЕЙКОВО, ООО «Центр ремонтных услуг», 155040, ул. Першинская, 2а,
тел: (49343) 4-12-98, 4-12-32
ТОЛЬЯТТИ, ООО «Хелена-Сервис», 445039, ул. Дзержинского, 25а,
тел/факс: (8482) 51-17-77
ТОМСК, ПБОЮЛ Бабин А.П., 634021, ул. Герцена, 72,
тел: (3822) 52-32-25, тел/факс: (3822) 52-33-42
ТУЛА, ООО «Бытовая-Техника», 300004, ул. Кутузова, д.24 /
Р.Зорге, д.25, тел: (4872) 41-55-52, 41-90-30, факс: (4872) 41-90-30
ТУЛА, ИП Кузьмичев С.Н., 300600, ул. Декабристов, д.6,
тел: (4872) 32-56-07, 42-73-71, факс: (4872) 32-56-07
ТЮМЕНЬ, ООО «Евросервис», 625035, пр-д Геологоразведчиков, д.33,
тел: (3452) 97-82-52, 43-92-70, факс: (3452) 26-06-06
УЛЬЯНОВСК, ООО «Мастер-Сервис», 432017, ул. Минаева, д.42,
тел: (8422) 32-49-56, тел/факс: (8422) 32-07-33
УЛЬЯНОВСК, ООО ТТЦ «ЛИДИНГ», 432072, пр. Ульяновский, д.10,
тел: (8422) 20-97-81, факс: (8422) 29-47-10
УРАЙ, ООО «ПиП», 628284, ул. Аэропорт, штаб, д.29,
тел/факс: (346-76) 3-15-15
УССУРИЙСК, ООО «Техносервис», 692525, ул. Советская, д.96,
тел: (4234) 33-53-05, 33-51-80, факс: (4234) 33-51-80
УФА, ООО «Мегабытсервис», 450081, ул. Российская, 45/1,
тел: (347) 233-72-46, 235-27-55, 233-16-77, тел/факс: (347) 273-44-85
ХАБАРОВСК, ООО «Контур-Сервис», 680021, ул. Ким-ю-Чена, 43,
тел: (4212) 73-33-33, 75-21-37, факс: (4212) 75-21-36
ХАБАРОВСК, ООО «Сервисный центр «ЭНКА техника»,
680007, ул. Волочаевская, д.8, тел: (4212) 23-33-33, 21-60-39,
факс: (4212) 21-60-39
ЧАЙКОВСКИЙ, ООО «Рит-Сервис» ,617760, ул. Вокзальная, д.41,
тел: (3424) 13-59-63, факс: (3412) 43-61-88
ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428000, пр. И. Яковлева, д.4/2,
тел: (8352) 20-65-94, 63-88-78, факс: (8352) 63-73-24
ЧЕЛЯБИНСК, ООО ТТЦ «Рембыттехника», 454081, ул. Артиллерийская,
д.102, тел: (351) 771-17-12
ЧЕЛЯБИНСК, ООО «Логос-Сервис», 454026, пр-т Победы, 292,
тел: (351) 741-34-03
ЧЕРЕПОВЕЦ, ИП Астапович С.Н., 162604, ул. Моченкова, 18,
тел/факс: (8202) 29-55-64
ЧЕРЕПОВЕЦ, ООО «Пионер Сервис», 162603, ул. Архангельская, 46,
тел: (8202) 28-69-94, 54-19-22, факс: (8202) 28-69-94
ЧИТА, ООО «Славел-Сервис», 672039, ул. Шилова, д.100,
тел: (3022) 41-51-01, 41-51-05, 41-51-07, факс: (3022) 35-26-26
ЧИТА, ООО «Архимед», 672010, ул. Анохина, д.10, тел: (3022) 36-47-01
ШУЯ, ООО «Центр ремонтных услуг», 115900, ул. Малахия Белова, д.7,
тел: (49351) 2-70-73, 3-30-48
ЮЖНО-САХАЛИНСК, ИП Савенко О.Н., 693008, ул. Пограничная, 60,
тел/факс: (4242) 74-34-39
ЯКУТСК, ООО СЦ «Физтех-Сервис», 677007, ул. Октябрьская, д.1/1,
тел/факс: (4112) 33-69-44
ЯРОСЛАВЛЬ, ЗАО «ТАУ», 150001, ул. Московский пр-т, д.1а, стр.5,
тел: (4852) 26-65-37, факс: (4852) 79-66-77
ЯРОСЛАВЛЬ, ООО «Сервис центр ВИРТ», 150003, ул. Республиканская,
д.3, тел: (4852) 58-22-11, 58-12-87, факс: (4852) 58-12-86

Внимание! Список сервисных центров постоянно обновляется.

أداة العمل	عدد اللفات	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	منخفض/مرتفع		**المايونيز** عدد 1 بيضة 1 ملعقة صغيرة مستردة حولي 150 إلى 200 ميلي لتر زيت 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون قليل من الملح قليل من السكر يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة • تخلط كافة المكونات (فيما عدا الزيت) على الدرجة 1 عدة ثواني. • ثم يشغل الجهاز على الدرجة 2 ثم يضاف الزيت ببطئ من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب. **يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.**
	مرتفع		**حليب بالشكولاته** حوالى 80 إلى 100 غرام شكولاته 400 ميلي لتر حليب ساخن • تقطع الشكولاته بالخلاط ثم يضاف إليها الحليب الساخن ويضربا معا في الخلاط فترة قصيرة.
	مرتفع		**معجون العسل للطلاء على شرائح الخبز** 40 جم زبد (من الثلاجة) 150 جرام عسل نحل • قطع الزبد قطعاً صغيرة ثم ضعها في الخلاط. • أضف العسل ثم شغل الجهاز على عدد لفات مرتفعة لمدة 15 ثانية.

وصفات/مكونات/طريقة التحضير

أداة العمل	عدد اللفات	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	M		**البصل والثوم** الكمية: ابتداء من بصلة واحدة. يقطع البصل إلى أربع أجزاء. أقصى ككمية 300 غرام ابتداء من فص ثوم واحدة.أقصى ككمية 300 غرام • يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	مرتفع	حوالي من 1,5 إلي 2 دقيقة	**اللحم والكبد** (للحم المفروم. لتحضير وجبة اللحم المفروم النيئ (التتار)) الكمية: حوالي من 50 إلى 500 غرام • ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة. عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة: • يقطع اللحم (لحم البقر أو الخنزير أو لحم العجل بل وكذلك السمك) مع خلطه بالتوابل والمقادير الأخرى وتعجن معا
	مرتفع		**كريمة بوظة الفراولة** 250 غرام فراولة مجمدة 100 غرام سكر بودرة 180 ميلي لتر قشدة (حوالي كوب) • توضع كافة المكونات في الوعاء وتخلط فورا. حتى لا تتجمد بعض القطع. ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.
	منخفض/مرتفع		**خفق بياض البيض النيئ** الكمية: من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ • لخفق المكونات اضبط الجهاز على عدد لفات مرتفعة.بينما يضبط الجهاز على عدد لفات منخفضة لخلط المكونات.
	منخفض/مرتفع		**القشدة** الكمية: من 200 إلى 400 غرام • لخفق المكونات اضبط الجهاز على عدد لفات مرتفعة.بينما يضبط الجهاز على عدد لفات منخفضة لخلط المكونات.
	مرتفع/M		**المكسرات أو الجوز** الكمية: حوالي 200 إلى 400 غرام • يجب استبعاد القشور تماما. حيث أن وجود القشور يقلل من درجة حدة السكين.
	مرتفع/M		**لعمل المعجون الخضراوات والفواكه** (معجون التفاح. سبانخ. جزر. معجون الطماطم. نيئة أو مطهية) • توضع مكونات الوجبة مع التوابل بالخلاط ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة.

الجهاز الرئيسي

العطل:

الجهاز يفصل نفسه من تلقاء ذاته أثناء الاستعمال.

بسبب:

الضغط الزائد على الجهاز (على سبيل أدوات عمل الخلاط متعرضة لإعاقة ناجمة عن أحد مكونات الخلطة).

وتم تشغيل تجهيزة الحماية الإلكترونية.

إزالة العطل:

- اضبط المفتاح الدوار على وضع **Off/0**
- افصل الجهاز. ثم انزع مقبسه من المقبس.
- أزل المعوقات التى تعوق عمل الجهاز.
- أعد شغل الجهاز

الأسباب المحتملة:

تم محاولة تركيب الوعاء أو الخلاط أثناء تشغيل الجهاز.

إزالة العطل:

- اضبط المفتاح الدوار على وضع **Off/0**
- قم بتركيب الوعاء أو الخلاط.
- أعد تشغيل الجهاز.

الملحقات

العطل:

الجهاز لا يبدأ في العمل.

الأسباب المحتملة:

لم يتم تركيب أدوات العمل بالطريقة الصحيحة.

إزالة العطل:

- اضبط المفتاح الدوار على وضع **Off/0**
- قم بتركيب أداة العمل بشكل صحيح طبقا للتعليمات الواردة بهذا الكتيب.

> **تنبيه هام!**
> نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة عدم القدرة على إزالة الأعطال.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء . لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

وصفات/مكونات/طريقة التحضير

أداة العمل	عدد اللفات	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	منخفض/مرتفع	حوالي 1-2 دقيقة	**عجين بالخميرة** أقصى كمية: 500 غرام طحين 20 غرام خميرة أو كيس خميرة مجففة 220 ملي لتر حليب دافئ 1 بيضة قليل من الملح 80 غرام سكر 60 غرام سمن (دافئ) • ضع كافة المكونات (فيما عدا الحليب) في الوعاء. • أدر مفتاح التشغيل الدوار على عدد لفات منخفضة لمدة 10 ثوان. • أضف الحليب ثم شغل الجهاز على عدد لفات مرتفعة. قشرة نصف ليمونة، مبشورة (رائحة الليمون) يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة. يتم إعداد المحتويات حتى تحصل على عجين ناعم الملمس ويترك في مكان دافئ حتى تختمر.

تنظـيـف الـوعـــاء والأدوات

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة!

لا يجب إمساك السكين متعدد الاستخدامات إلا عن طريق المقبض البلاستيكي

يجب حفظ السكين متعدد الاستخدامات في درج أدوات العمل بعد الانتهاء من استخدامه.

جميع الأجزاء قابلة للغسل بماكينة غسل الأواني.

يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني. حيث أنها قد يتغير شكلها بسبب ذلك.

تنظيف الخلاط

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة!

تجنب حدوث أي تلامس بين يديك وسكين الخلاط إذا لم يكن هنا حائل واقي ويُستحسن استخدم في فرشاة لتنظيف السكين.

من الأفضل تنظيف الخلاط بعد الاستخدام مباشرة. وبذلك لا تجف المخلفات العالقة بها كما أن الأجزاء البلاستيكية لا تتعرض للتأثر (من خلال الزيوت الأثيرية المحتواة في التوابل مثلاً).

وعاء الخلاط (بدون السكين) والغطاء والقمع صالحين للغسل بماكينة غسل الأواني.

لا يجب غسل السكين بماكينة غسل الأواني، ولكن يجب تنظيفها تحت ماء منهمر (لا يجب تركها مغمورة في الماء).

نصيحة: يمكن إضافة قليل من الماء المحتوى على مادة تنظيف في الخلاط وهو مركّب على الجهاز. يضبط المفتاح الدوّار لعدة ثوان على الدرجة **M**. يتم تفريغ الماء ثم شطف الخلاط بماء نظيف.

فك الخلاط — الصورة J

- قم بفك تجهيزة السكين بإدارتها من ريشها عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تنفك من مكانها.
- قم بنزع تجهيزة السكين وحلقة منع التسرب.

تركيب الخلاط

خطر الإصابة!

ممنوع تماما تركيب الخلاط على الجهاز الرئيسي مباشرة.

- قم بتركيب حلقة منع التسرب على تجهيزة السكين.
- قم بتركيب تجهيزة السكين بالوعاء من جانبها السفلي.
- قم بتثبيت تجهيزة السكين بإدارتها من ريشها في اتجاه دوران عقارب الساعة. استمر في إدارة السكين حتى يطابق أحد ريشها العلامة الموجودة بوعاء الخلط **(الوضع بصورة J6)**

تنظيف عصارة الموالح

كافة الأجزاء صالحة للغسل بماكينة غسل الأواني.
من الأفضل تنظيف تجهيزة العصر المخروطية بعد الاستخدام مباشرة تحت ماء منهمر. وبذلك لا تجف المخلفات العالقة بها.

تنظيف العصارة بالطرد المركزي — الصورة K

لتنظيف العصارة يتم نزع سلة التصفية من وعاء البشر. ثم تنظف تحت ماء منهمر.
يجب تنظيف رقائق سلة التصفية بحذر حتى لا تصاب بأضرار.

حفظ الجهاز — الصورة L

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم إدخال السلك الكهربائي في داخل التجويف السلك:
- يتم حفظ أدوات العمل بالدرج الخاص بها.
- يتم تركيب الوعاء.

تنبيه!

يجب نزع كافة أدوات العمل من الوعاء وأيضا من الخلاط قبل الشروع في استخدامه. يجب تركيب الأدوات التي تحتاج إليها فقط.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

خطر التعرض للإصابة!

يجب قبل إزالة أية أعطال فصل التيار الكهربائي بنزع القابس من المقبس.

ملحوظة هامة للطراز ..MCM42

تومض الإشارة الضوئية بطريقة متقطعة في حالة استخدام الجهاز بصورة خاطئة أو عمل تجهيزة الحماية الإكترونية أو في حالة حدوث عطب بالجهاز.

- يتم تركيب إبريق الخلط (بمطابقة السهم على الإبريق مع العلامة على الجهاز) ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- إضافة المكونات.
  الحد الأقصى للكمية، سوائل = 1,25 لتر (السوائل المكونة للرغوة أو الساخنة = 0,4 لتر كحد أقصى).
  كمية التحضير المثالية، جامد = 80 غرام.
- يتم تركيب الغطاء وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يستقر في فتحة مقبض الخلاط إلى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة
- لإضافة المكونات يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **off/0**
- يتم نزع الغطاء وإضافة المكونات.

أو

- استخراج القمع ثم إضافة المكونات الجامدة القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات

أو

- إضافة السوائل من خلال القمع.

بعد الانتهاء من الخلط

- *تم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **off/0**.
- يتم نزع القابس من المقبس.
- يتم نزع أدوات العمل طبقا للتعليمات الخاصة بالجهاز.
- من الأفضل تنظيف كافة الأجزاء فور الانتهاء من استخدامها، أنظر "التنظيف والعناية بالجهاز".

انزع الوعاء بالملحقات /استخراج أدوات العمل:

- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- نزع أدوات العمل:
  - قم بنزع حامل أدوات العمل والسكين متعدد الوظائف أو المخفق وكلاب العجين من الوعاء. ثم أنزع السكين من الحامل.
  - يتم نزع حامل الأقراص وأيضا قرص تقطيع البطاطا بالقبض عليه من المقبض ونزعه من الوعاء.
  - يتم نزع حامل الأقراص من مكان تثبيته بالوعاء بإدارته وحملة من الجزء السفلي (صورة E)
- تتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.

فك عصارة الموالح:

- بعد الانتهاء من العمل قم بفك العصارة ونزع الوعاء.

فك عصارة بالطرد المركزي:

- يتم فك غطاء العصارة بإدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- يتم نزع قرص البشر من الوعاء.
- يتم نزع الوعاء.

فك الخلاط:

- يتم فك الخلاط بإدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- يتم فك غطاء الخلاط بإدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.

نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامها، أنظر "التنظيف والعناية بالجهاز".

التنظيف والعناية بالجهاز

خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء وكذلك لا يجب إطلاقاً وضعه تحت الماء المنهمر.

تنبيـه!

من الممكن إصابة أسطح الجهاز بأضرار. لا يجب استخدام مواد تنظيف خشـنة.

ملاحظة: أثناء تحضير بعض المأكولات مثل الجزر والكرنب الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية، ويمكن إزالتها باستخدام قليلاً من زيت الطعام.

تنظـيف هيـكل الجهــاز

- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- نظف هيكل الجهاز بفوطة مبللة، ويمكنك أيضاً استخدام القليل من منظف صناعي سائل إذا كانت هناك ضرورة تستدعي ذلك.
- جفف الجهاز باستخدام فوطة مناسبة.
- قم بتنظيف درج الملحقات تحت الماء المنساب من الصنبور ثم قم بتجفيفه. الدرج غير مهيأ للغسيل في غسالة الأواني.

- يتم إضافة المكونات الطويلة أو الرقيقة من خلال أداة الكبس.

تنبيه!

يجب تفريغ الوعاء قبل أن يمتلئ وتصل المكونات المقطعة إلى قرص التقطيع أو البشر أو قرص تقطيع البطاطا.

عصّارة الحمضيات (12) الصورة F

مخصصة لعصر الثمار الحمضية مثل البرتقال والليمون الهندي والليمون.

- يتم تركيب وعاء عصارة الحمضيات (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز) ثم وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يستقر تماما.
- قم بتركيب القطعة المحورية للمحرك بالوعاء
- قم بتركيب تجهيزة العصر المخروطية على القطعة المحورية للمحرك (بمطابقة السهم على عصارة الحمضيات مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات يجب أن يستقر بروز المصفاة في الفتحة الموجودة بمقبض الوعاء إلى درجة الثبات.
- قم بتركيب تجهيزة العصر المخروطية بالضغط عليها.
- ولعصر الموالح يجب ضبط المفتاح الدوّار على درجة بعدد لفات قليلة مع إدخال الموالح على تجهيزة العصر المخروطية والضغط عليها.

أنتبه!

رجاء الانتباه لسعة الوعاء. أقصى كمية يمكن عصرها: 500 غرام.

يجب تفريغ الوعاء قبل أن يصل العصير إلى حافة المصفاة.

عصارة بالطرد المركزي (13) الصورة G

مخصصة لعصر الفاكهة ذات البذور (مثل التفاح والكمثرى) والفاكهة ذات الحبيبات والفاكهة ذات النواة بعد نزع النواة منها وكذلك الخضر (مثل البطاطس والطماطم).

- يتم تركيب الوعاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز).
- قم بتركيب القطعة المحورية للمحرك بالوعاء
- قم بتركيب وعاء البشر الدقيق مع سلة التصفية على القطعة المحورية للمحرك ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم تركيب الغطاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بمقبض الوعاء إلى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على عدد لفات منخفضة.
- توضع الفاكهة أو الخضروات في تجويف التعبئة وتدخل فيه بالضغط الخفيف فقط باستخدام أداة الكبس. عند الضرورة تقطع الفاكهة أو الخضروات إلى قطع صغيرة قبل ذلك عند الضرورة.
- في نهاية عملية العصر يتم ضبط المفتاح الدوّار لفترة قصيرة على عدد لفات عالية ثم يترك الجهاز ليعمل حتى يتم استخراج العصير بالكامل من الفاكهة.

تنبيـه!

يجب تفريغ الوعاء من العصير في الوقت المناسب: بعد تحضير كمية 250 غ كحد أقصى من الخضروات أو الفاكهه.

الخـلاط الصورة H

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه!
لا يعمل الخلاط إلا بعد إحكام غلق الغطاء.
لا يجب نزعٍ الخلاط من مكانه أو تركيبه إلا بعد توقف المحرك تماماً.

خطر الاحتراق بالسائل أو لبخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0,4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

أنتبه!

من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف. لا يجب على الإطلاق تحضير أية مكونات مجمدة في الخلاط (فيما عدا قطع الثلج). ويجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

الصورة C

- يتم تركيب الوعاء (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز) ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم الضغط على القطعة المحورية للمحرك حتى تثبت تماما في حامل الأقراص
- يتم تركيب أداة العمل المراد استخدامها:
  – يركب حامل أدوات العمل في الوعاء.
  – يركب السكين متعدد الاستخدامات أو المخفق أو قطعة العجين على حامل أدوات العمل.

انتبه!

لا تقم بإضافة المكونات سوى بعد تركيب كافة أدوات العمل.

- إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس (بمطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
  يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بمقبض الوعاء إلى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة **off/0** من أجل إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات.
- تتم إضافة السوائل من خلال القمع.يمكن استخدام أداة الكبس كمعيار للمكونات.

تجهيزة – أقراص التقطيع (10a–10d)

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

يجب توخي الحذر عند استخدام أقراص التقطيع.يجب الانتباه إلى تركيب الأقراص بشكل صحيح على حامل الأقراص. لا يجب إمساك حامل الأقراص وكذلك قرص تقطيع البطاطا إلا عن طريق المقبض المخصص لذلك.

قرص تقطيع – سميك (A)

يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل منخفضة للقيام بتقطيع: الخيار والبطاطا.

قرص تقطيع – رقيق (B)

يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل عالية للقيام بتقطيع: الخيار و البطاطا.

قرص بشر – كبير (C)

يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل عالية للقيام ببشـر: التفاح ،الجزر ، الجبن والكرنب.

قرص بشر – رقيق (D)

يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل عالية للقيام ببشـر: البطاطا و الجبن.

قرص تقطيع البطاطا (E)

مخصص لتقطيع البطاطا ومكونات سلطة الفواكه.

تحذير!

قرص تقطيع البطاطا غير مهيأ لتقطيع الجبن الجاف، المكسرات، الفجل أو ما شابه ذلك.

الصورة D

- يتم تركيب الوعاء (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز) ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم تركيب القطعة المحورية للمحرك في الوعاء.

طبقا للغرض المطلوب:

- يتم تركيب القرص المراد استخدامه على حامل الأقراص. **رجاء الانتباه إلى الموضع وطريقة التركيب الصحيحة للقرص. (الصورة 5a-D)**
- يتم تركيب حامل الأقراص على القطعة المحورية للمحرك.

أو

- يتم تركيب قرص تقطيع البطاطا القطعة المحورية للمحرك.
  يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس (بمطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات. يجب أن تستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالوعاء إلى درجة الثبات.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.يجب استخدام أداة الكبس لدفع المكونات.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- يتم إضافة المواد المرغوب تقطيعها أو بشرها.
- يتم إضافة المواد المرغوب تقطيعها أو بشرها ودفعها باستخدام أداة الكبس.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات

إرشـــادات للأمـــان

⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة ببطاقة الطراز فقط. لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.

لا تترك الجهاز بدون مراقبه أثناء العمل.

يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.

كما يجب وضع الأطفال تحت الملاحظة لكي تحولوا دون تلاعبهم بالجهاز.

يجب إلى الانتباه إلى تجنب استخدام الأشخاص (أيضاً الأطفال) الذين يعانون من ضعف في الإدراك الحسي الجسدي أو القدرات الذهنية أو لديهم نقص في الخبرة والمعرفة بالجهاز إلا إذا كان استخدامهم له يجري تحت الملاحظة أو أنهم قد تدربوا على كيفية استخدام الجهاز من قِبل شخص مسئول عن تأمين وسلامة الاستخدام.

يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.

لا يجب سحب سلك توصيل الكهرباء فوق حواف حادة أو مسطحات ساخنة.

لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز، كاستبدال سلك توصيل الكهرباء على سبيل المثال، إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة.

في حالة انقطاع التيار الكهربائي إثناء التشغيل فإن الجهاز يظل في وضع التشغيل ويستأنف العمل بمجرد عودة التيار الكهربائي.

لا يجب استبدال الملحقات أو أداة العمل إلا عندما يكون الجهاز متوقف عن العمل (المفتاح الدوّار على الوضع **off/0**) والتأكد من عدم توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.

ممنوع تماما غمر الجهاز الأساسي في أية مادة سائلة.

يجب تنظيف جميع الأجزاء قبل الشروع في استخدامها لأول مرة، أنظر "التنظيف والعناية بالجهاز".

إعداد الجهاز

- يجب وضع الجهاز الرئيسي على قاعدة ملســاء ونظيفة.
- سحب السلك الكهربائي من التجويف الخاص به بالقدر المطلوب:
- يتم توصيل الكهرباء بإدخال القابس في المقبس.
- يجب الانتباه إلى إغلاق درج أدوات العمل أثناء تشغيل الجهاز.

تنبيه هام !

- لا تقم بتشغيل أو إبطال عمل الجهاز سوى عن طريق المفتاح الدوار.ممنوع تماما إبطال عمل الجهاز من خلال إدارة الوعاء أو إبريق الخلط أو أحد أدوات العمل الأخرى.
- لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد التأكد من تركيب أدوات العمل المرغوب استخدامها بشكل كامل.

الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرة!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في الوعاء أثناء عمل الجهاز يجب استخدام أداة الكبس (7a) لدفع المكونات بالجهاز.

بعد إبطال الجهاز يستمر المحرك في العمل لفترة قصيرة تالية على ذلك. لا يجب استبدال أداة العمل إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل.

انتبه!

لا يمكن تشغيل الجهاز باستخدام الوعاء إلا بعد تركيب الوعاء وبعد تركيب الغطاء وإدارته حتى درجة الثبات.

السكين متعدد الاستخدامات (9a)

يستخدم للتقطيع والفرم والخلط.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك السكين متعدد الاستخدامات إلا عن طريق المقبض البلاستيكي

يجب حفظ السكين متعدد الاستخدامات في درج حفظ أدوات العمل بعد الانتهاء من استخدامه.

مخفق (9b)

من أجل خفق القشـــدة والبيض والمايونيز.

قطعة العجن (9c)

من أجل عجن العجين ومن أجل خلط المكونات التي لا ينبغي أن يتم تقطيعها (مثل الزبيب ورقائق الشكولاته)

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.
بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وهو غير مناسب للاستخدام في المجال الحرفي.
لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي ولفترات عادية كذلك كما هو الحال في المطابخ المنزلية. أنظر الفقرة الخاصة بالمقادير/المكونات/التحضير الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي قد تحدث نتيجة لعدم الالتزام بتعليمات استخدام الجهاز أو استخدامه بطريقة غير صحيحة ولا تقدم ضمانات لهذه الأعطال. تحتوي تعليمات الاستخدام على وصف لأكثر من طراز. وتم تمييز الفروق بين الطرازات المختلفة. أنظر النظرة العامة (بصورة M) رجاء الاحتفاظ بتعليمات الاستخدام. ويرجى أن يتم إرفاق تعليمات الاستخدام بالجهاز عند إعطاءه إلى شخص آخر. لا يجب استخدام سوى الملحقات الأصلية مع الجهاز. هذا الجهاز لا يحتاج لعمليات صيانة دورية.

نظرة عـامة

رجـاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الجهاز الرئيسي **الصورة A**

1 **مفتاح دوّار**
A **..MCM41:**
off/0 = إيقاف
M = مفتاح التشغيل اللحظي أعلى عدد للفات المحرك. تثبيت المفتاح الدوّار بإمساكه.
التدريج 2—1، سـرعة العمل:
الدرجة 1 = أدنى عدد للفات المحرك — بطيء
الدرجة 2 = أعلى عدد للفات المحرك — سريع
B **..MCM42:**
off/0 = إيقاف
M = مفتاح التشغيل اللحظي أعلى عدد للفات المحرك. تثبيت المفتاح الدوّار بإمساكه.
◠ = ضبط حر لعدد اللفات تتدرج من أقل عدد اللفات إلى أقصاها.

2 **شاشة ضوئية (فقط في ..MCM42)**
تضئ أثناء تشغيل الجهاز (تم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة M أو ◠)
تومض بصورة متقطعة عند حدوث خلل بالجهاز أو عند عمل تجهيزة الأمان الاكترونية ، على سبيل المثال عند وقوع خلل ، أنظر فصل (كيف تزيل الأعطال بنفسك)

3 **المحرك**
4 **درج — الملحقات (الصورة B)**
لفتح الدرج قم بالضغط على الزر الموجود بأسفل الجهاز ثم اسحب الدرج للخارج. ولنزع الدرج من مكانه يرفع قليلا إلى أعلى ثم ينزع من مكانه.
ولتركيب الجهاز مرة أخرى يرفع بشكل مائل ثم يركب في مكانه ويتم إدخاله حتى يثبت بشكل كامل في مكانه.يجب الانتباه إلى ضرورة إغلاق الدرج أثناء تشغيل الجهاز.
5 **جيب للسلك الكهربائي**

الوعاء مع الملحقات
6 **الوعـاء**
7 **غطـاء**
7a أداة الكبس
7b أداة مساعدة لإضافة المواد
8 **قطعة محورية للمحرك**

أدوات العمل
9 **حامل أدوات العمل**
9a **السكين متعدد الاستخدامات**
9b **مخفق**
9c **قطعة العجين**
10 **حامل الأقراص لتركيب الأقراص.**
10a **قرص بشر (C) – كبير**
10b **قرص بشر (D) – رقيق**
10c **قرص تقطيع (B) – رقيق**
10d **قرص تقطيع (A) – سميك**
11 **قرص تقطيع البطاطا (E) (متوفر في بعض الطرازات)**
12 **عصّارة الحمضيات**
13 **عصارة بالطرد المركزي (متوفر في بعض الطرازات)**

الخلاط
14 **إبريق الخلط**
15 **الغطـاء**
15a القمع
15b فتحة لإضافة المكونات

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*
(Mo-Fr: 8.00-18.00 h erreichbar):
Tel.: 01801 33 53 03
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar):
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
mailto:spareparts@bshg.com
*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربيّة المتّحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
Fax: 04 881 4805

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien

Tel.: 0810 240 260
innerhalb Österreichs
zum Regionaltarif

Tel.: 0810 700 400
Hotline für Espresso-Geräte
zum Regionaltarif

Fax: 01 605 75 51212
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com

AU Australia
BSH Home Appliances Pty Ltd
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS
mailto:bshau-as@bshg.com

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Odobašina 57
71000 Sarajewo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com

BG Bulgaria
EXPO2000-service
Ks. Ljulin, bl.549/B - patrer
1359 Sofia
Tel.: 02 826 0148
Fax: 02 925 0991
mailto:service@expo2000.bg

BH Bahrain, بحـــرين
Khalaifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 1759 2233
Fax: 1759 3340
mailto:info@khalaifat.com

BR Brasil, Brazil
Mabe Hortolândia
Eletrodomésticos LTDA.
Rua Barão Geraldo Rezende, 250
13020-440 Campinas/SP
Tel.: 0800 704 5446
Fax: 0193 737 7769
mailto:bshconsumidor@ATENTO.com.br
www.boscheletrodomesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 77 77 807
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Bosch Hvidevareservice
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
RAUA 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos
España S. A.
Servicio BSH al Cliente
Polígono Malpica, Calle D
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 351 352
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Sinimäentie 8 D, PL 66
02631 Espoo
Tel.: 020 7510700
Fax: 020 7510790
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto :soa.consommateurs@
bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Customer Service
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit or to order replacement spare parts or accessories
Tel.: 0844 892 8979

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A. B. E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia
Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669
North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220
South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585
Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia
Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

IL Israel, ישראל
C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Iceland
Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан
Kombitechnocenter
Seyfulina No:422
480096 Almaty
Tel.: 272 793 333
Fax: 272 798 383
mailto:cts_pavel@bk.ru

LB Lebanon, لبنـــان
Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
Fax: 01 257 359
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania
Senuku Prekybos Centras UAB.
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S. A.
13-15,ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenagers@
bshg.com
www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia
Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Ulica Slobode 17
84000 Bijelo polje
Tel.: 084 432 575
Fax: 084 432 575
mailto:elektronikabsh@cg.yu

MK Macedonia, Македония
Vudelgo
Pero Nakov b.b.
1000 Skopje
Tel.: 02 2580 064
Tel.: 02 2551 099
mailto:goran@vudelgo.com.mk

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

NL Nederlande, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidoost

Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50

5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90

7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi BAY
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:careline.portugal@bshg.com

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@bshg.com

RU Russia, Россия
ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com

SE Sverige, Sweden
BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati,d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com

SK Slovensko, Slovakia
Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A. S.
Cakmak Mahallesi,
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台湾
Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна
Київ
ТОВ "Дойчелектросервіс"
тел.: 044 248 71 54, 55
СП "Аматі-Сервіс"
тел.: 044 568 51 50
ТОВ «Технофіс»
тел.: 044 274 96 72, 74, 76
ТОВ "Побуттехсервіс"
тел.: 044 462 50 05

XK Kosovo
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia
SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34.
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.yu

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15 th Rd., Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 011 265 7852
mailto:service@bsh.co.za

Garantiebedingungen
DEUTSCHLAND (DE)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:
Bosch-Infoteam
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)
Tel.: 01805 267242* oder unter
bosch-infoteam@bshg.com
*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.
Nur für Deutschland gültig!

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

   Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

   Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

   Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

   Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

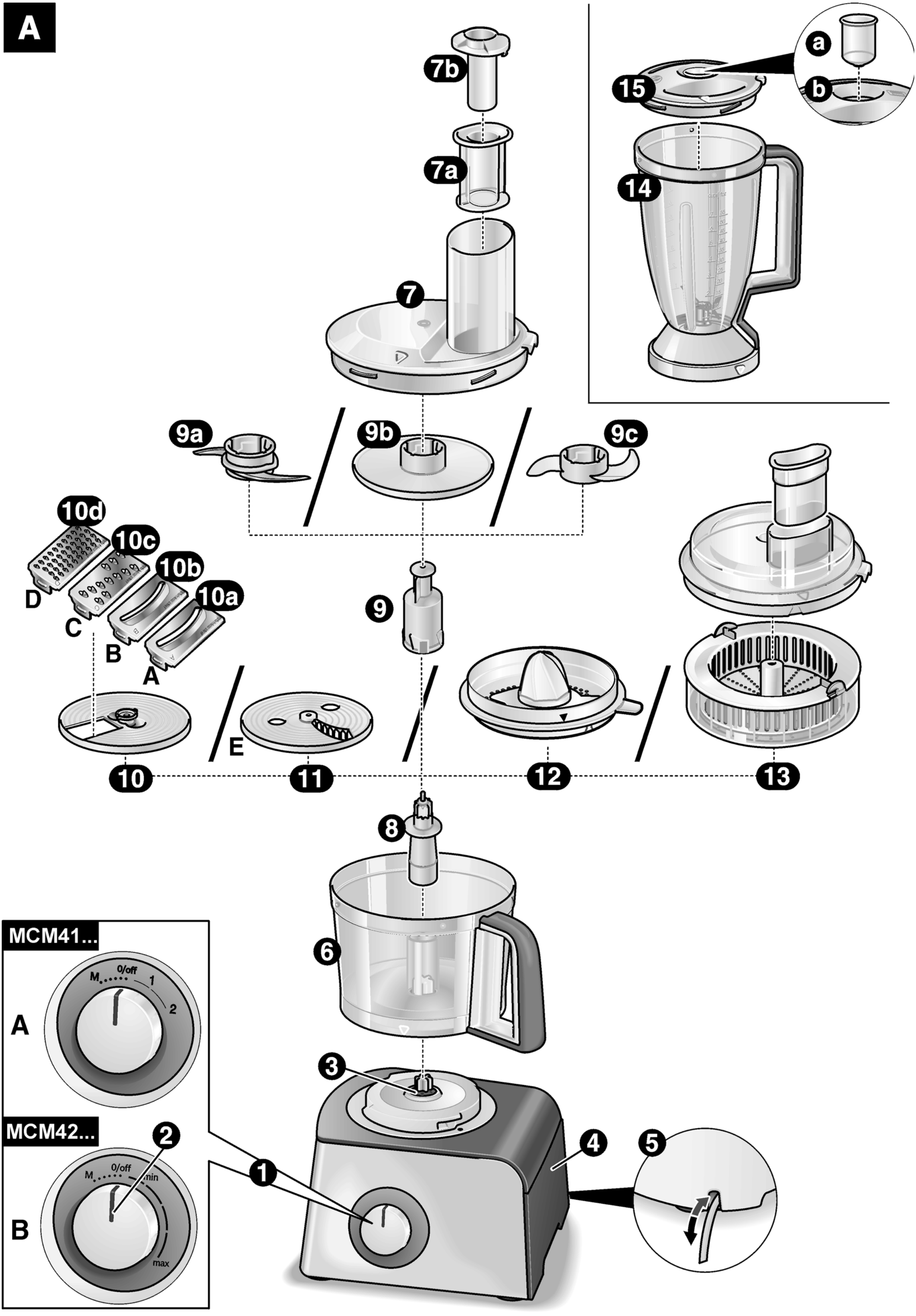
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

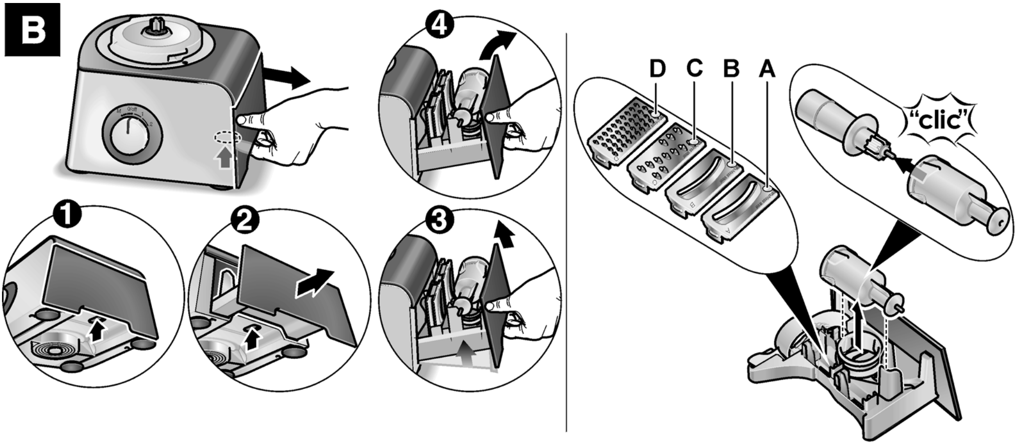
5090482789/06.2010
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

03/10

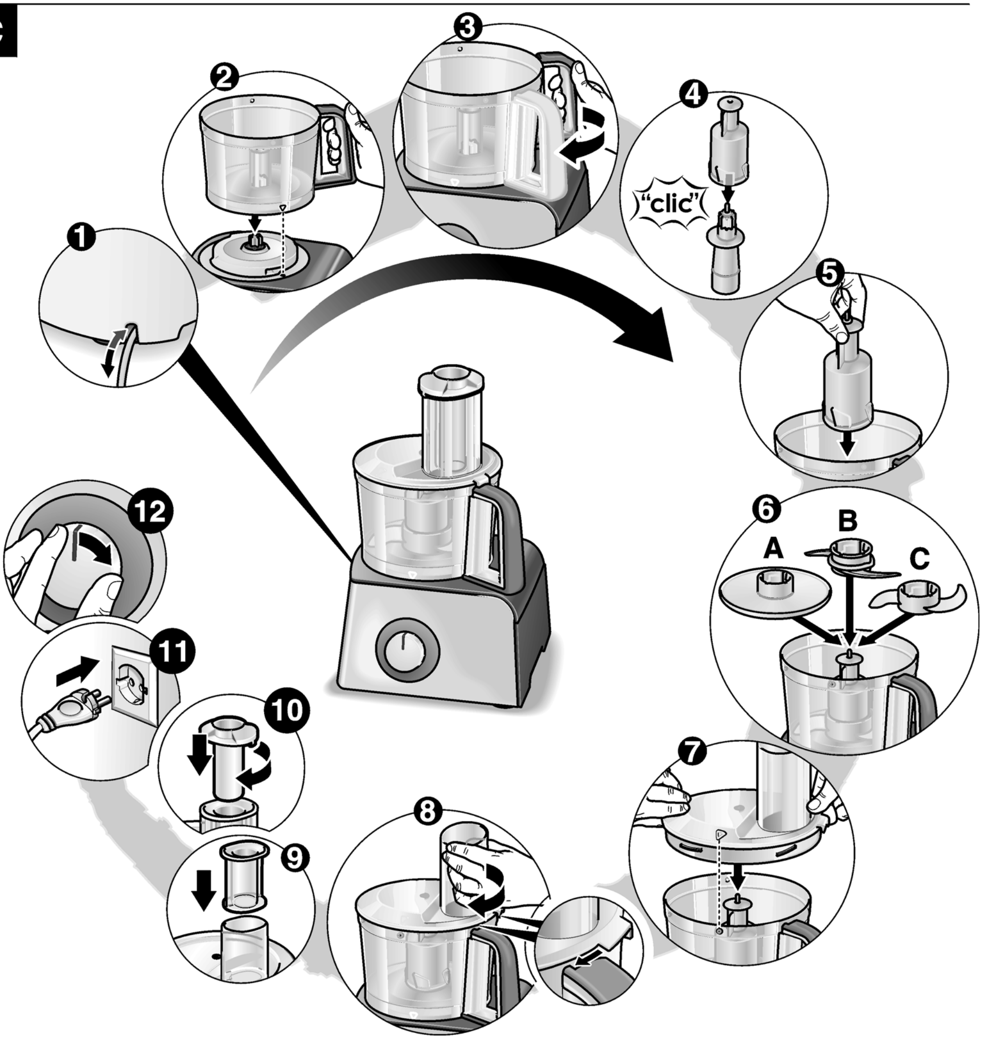
A


7b
7a
7
15
a
b
14
9a
9b
9c
10d
10c
10b
10a
D
C
B
A
9
E
10
11
12
13
8
6
3
MCM41...
M
0/off
1
2
A
MCM42...
2
M
0/off
min
max
B
1
4
5

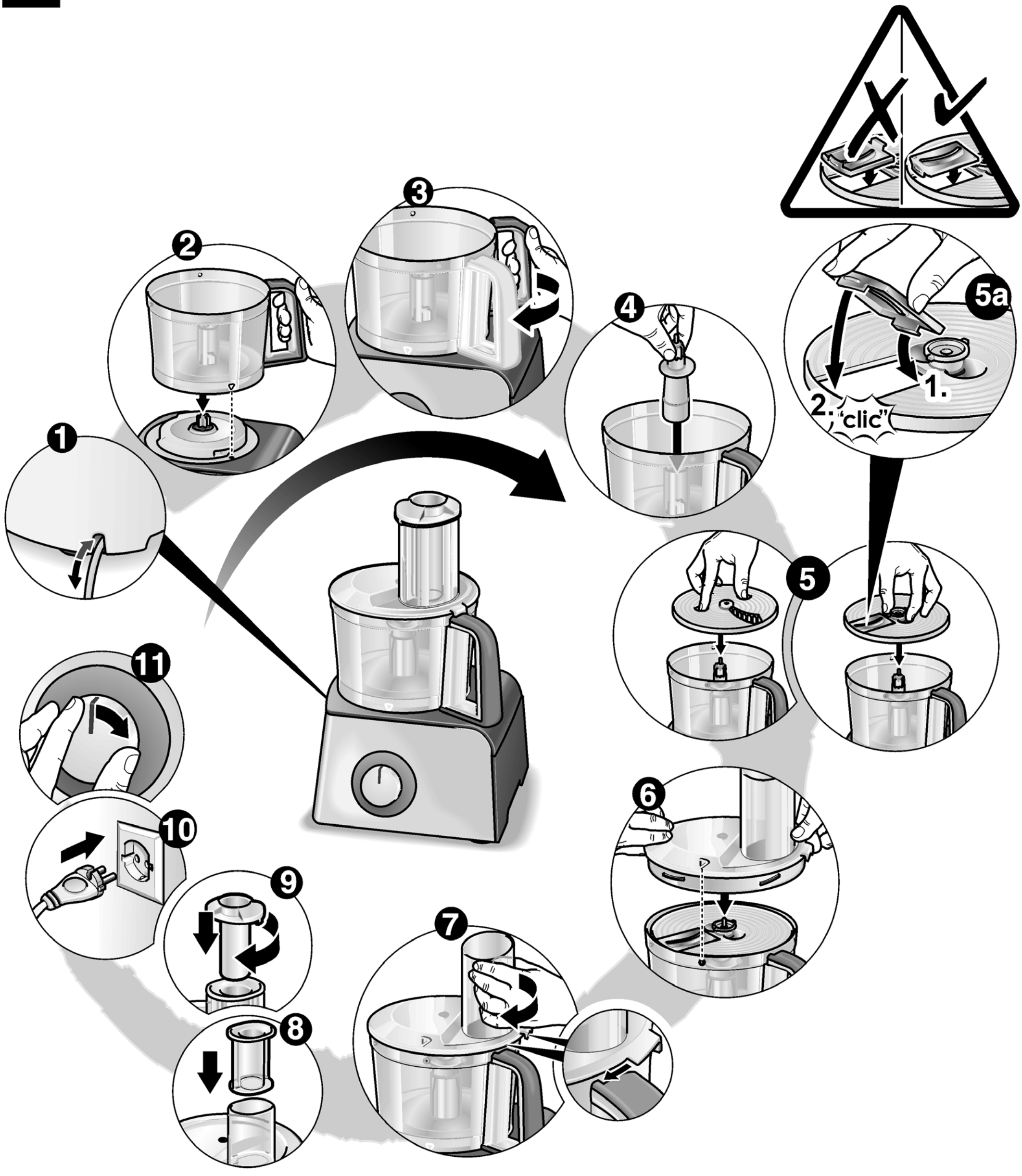
B



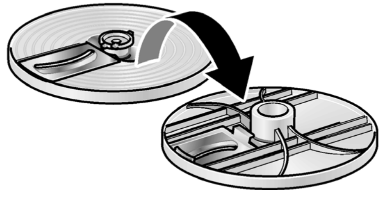
C

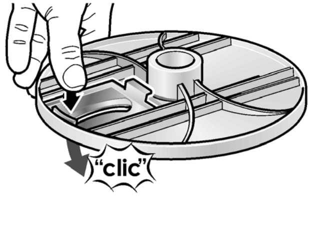


D

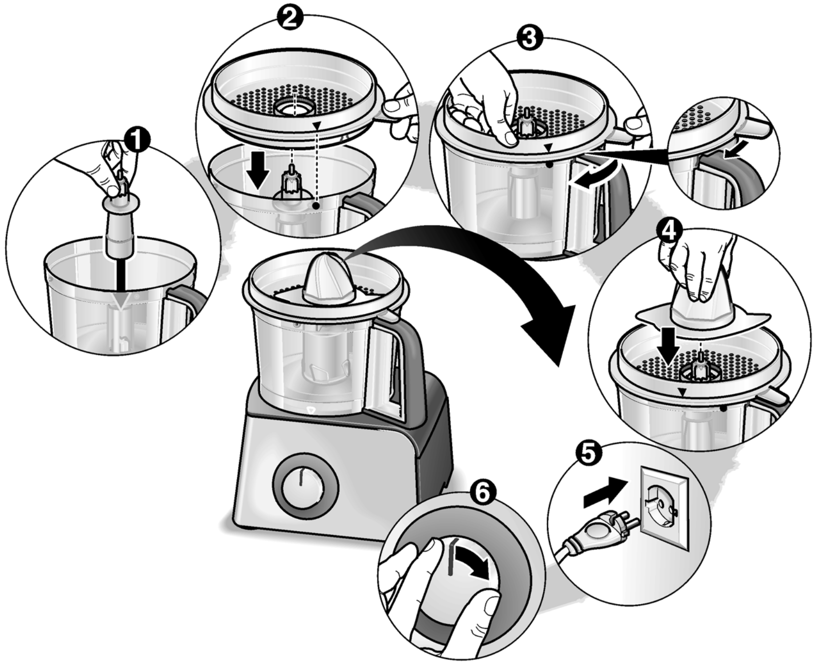


E

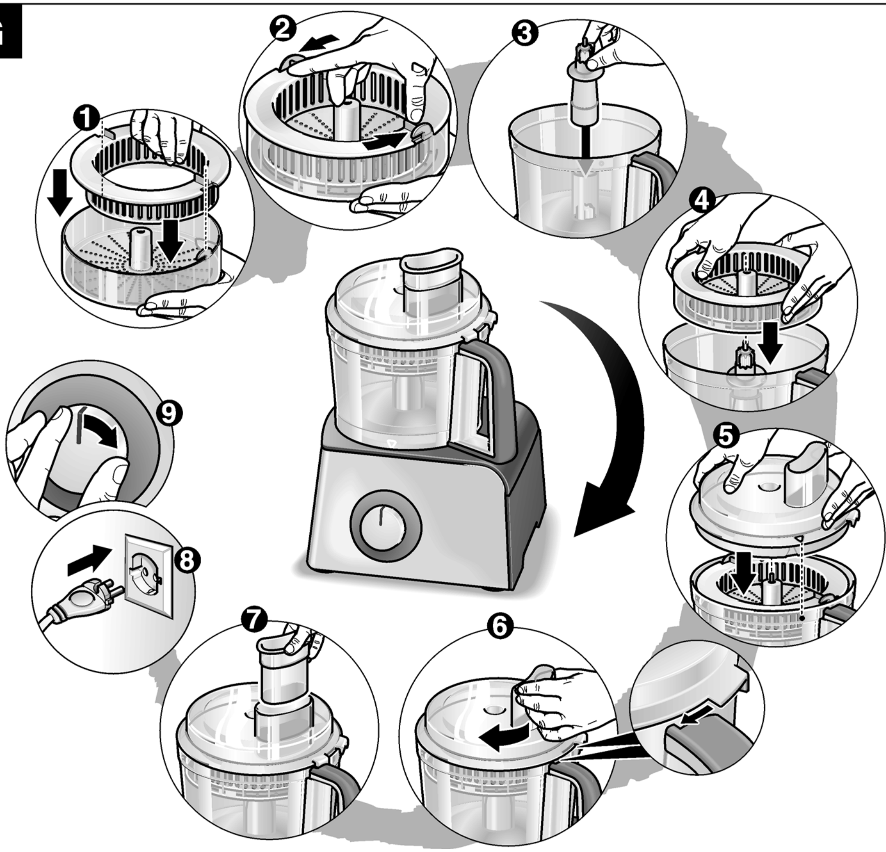




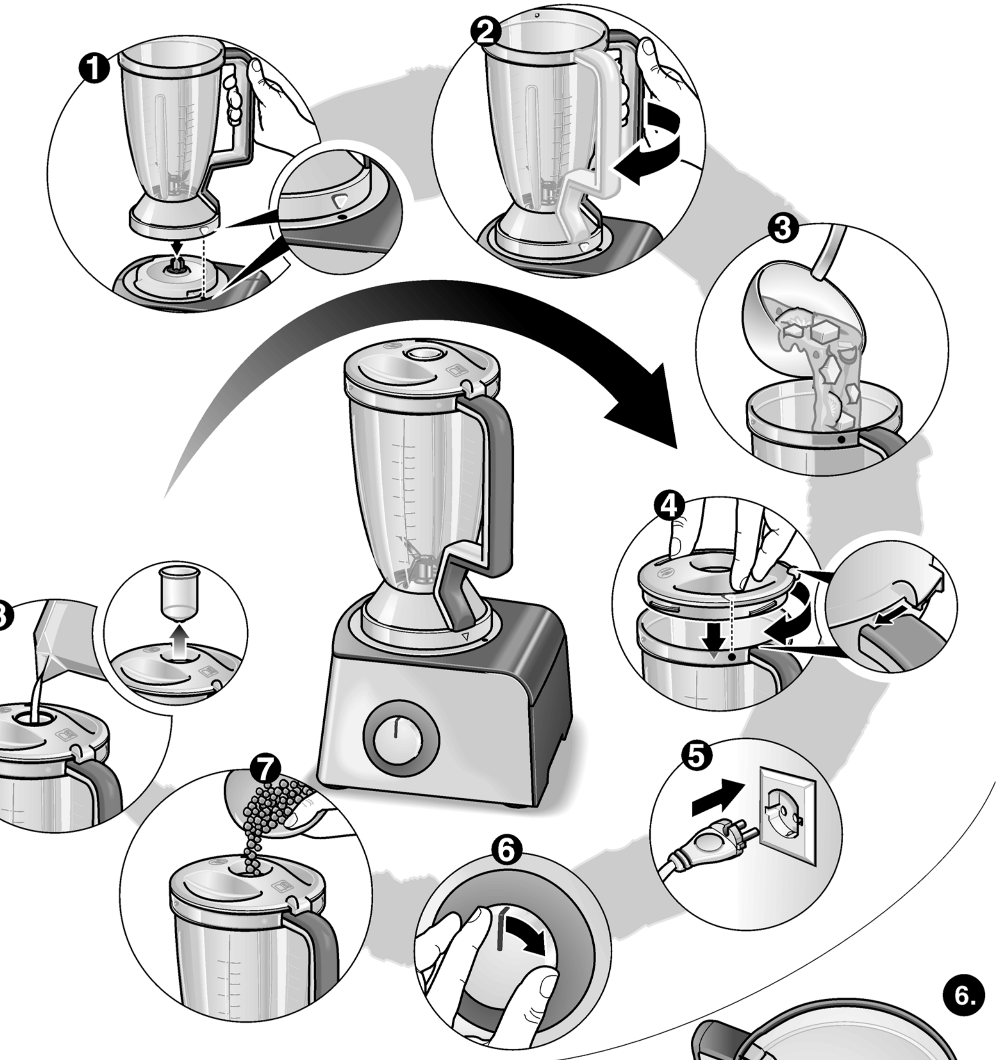
F



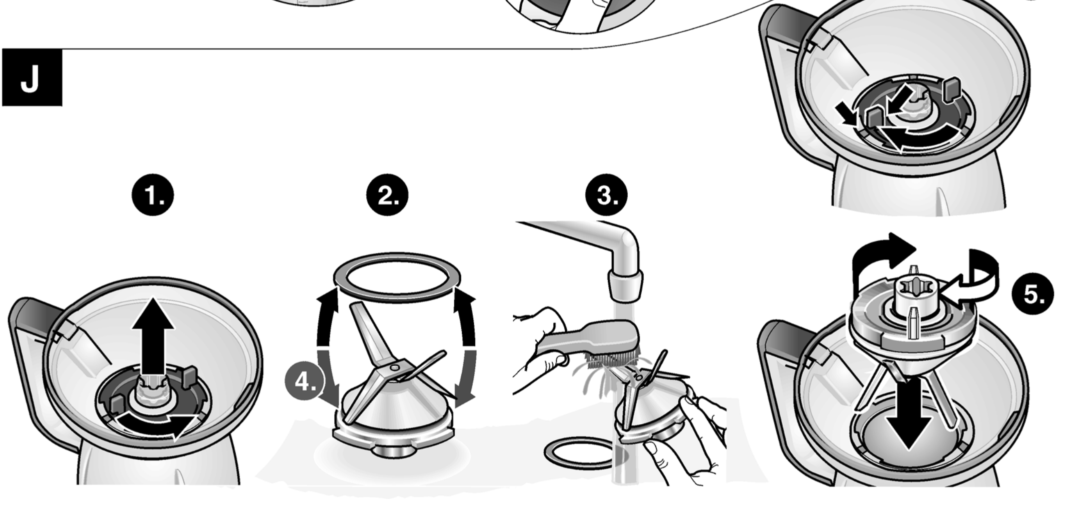
G



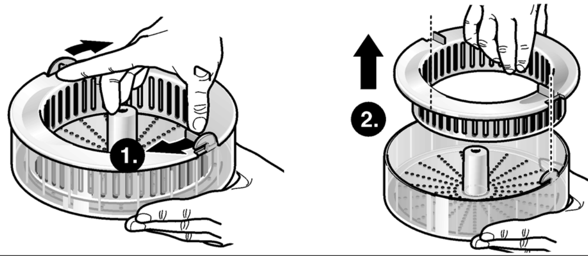
H



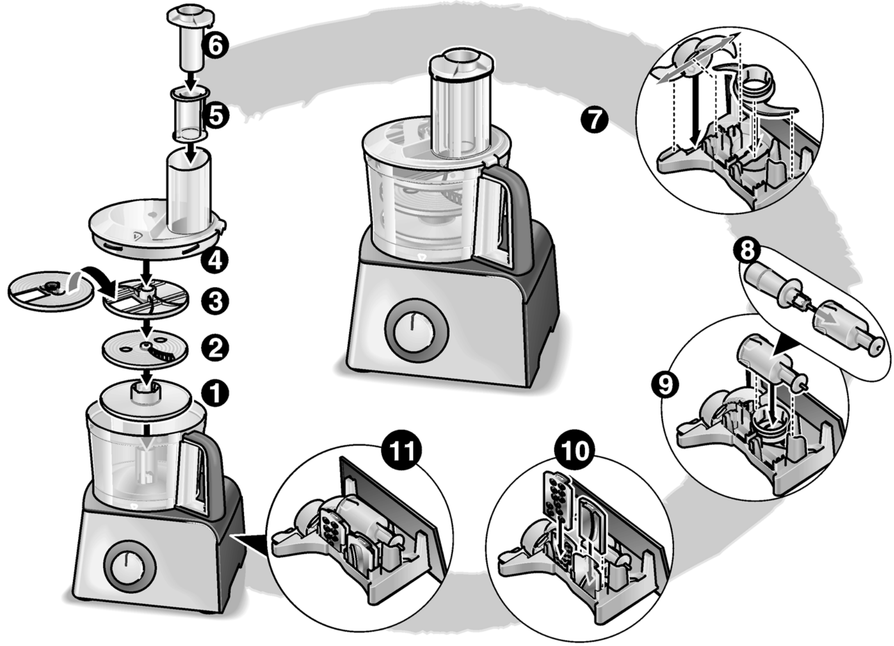
J



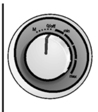
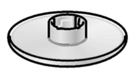
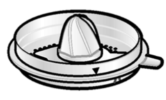
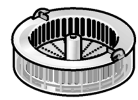
K

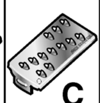


L



M

							
MCM41..	✓		✓	✓	✓	✓	
MCM42..		✓	✓	✓	✓	✓	✓
MCM4100GB	✓		✓	✓	✓	✓	✓

		 A	 B	 C	 D	 E	
MCM41..	✓	✓	✓	✓	✓		✓
MCM42..	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MCM4100GB	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓